Niederösterreich

Fermentieren von Gemüse - Traditionelle Lebensmittelverarbeitung

Jetzt ernten wir viel knackiges Sommergemüse, auch auf den Märkten ist die Auswahl an heimischen Gemüsen groß. Die alte Methode der Konservierung, das Fermentieren, eignet sich besonders gut um unser Sommergemüse haltbar zu machen. Die Zubereitungen sind einfach, verbrauchen keinen Platz in der Tiefkühltruhe und bieten ein tolles Geschmackserlebnis mit vielen Nährstoffen.

Lerne in diesem Workshop die Grundlagen des Fermentierens von Gemüse kennen und stelle deine ersten selbstgemachten Produkte für zuhause her.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Interessierte, Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Kräuterpädagog:innen

Verfügbare Termine

27.08.2027 15:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	27.08.2027 15:00
Ende	27.08.2027 19:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0097682
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2029 00:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0078178
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at