Fermentieren von Wildpflanzen

Das bekannteste Beispiel für das Fermentieren stellt Sauerkraut dar. Für diese alte Konservierungsmethode benötigt man lediglich ein Glas, essbare Vegetabilen, etwas Salz und kühle Lagerräume. Die Welt zur Konservierung von Wildpflanzen mit vielen Innovationen für die Küche und Gesundheit zu entdecken, erfordert Mut, Experimentierfreude und Geduld bei der Herstellung. Auch die prickelnden, völlig neuen Aromen der Wildpflanzen-Fermentation steigert die Möglichkeiten der Geschmacksvielfalt. Die Nutzungsmöglichkeiten an Sprossen, Knospen, Blättern, Stängeln, Samen, Früchten und Wurzeln kennen dabei keine Grenzen und sind gut mit Kulturgemüse kombinierbar. Beim Seminar sollen heilsame Wildpflanzen-Fermente in die Gläser und das saure, aromatische Gaumenvergnügen auf die Teller gebracht werden. Ein Seminar für angehende "Sauermeister". Als Goodie und Skriptum gibt es das Buch: "Fermentieren von Wildpflanzen", zum Kurs.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 130,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB,
Mitzubringen:	Mitzunehmen: Schneidbrett und scharfes Küchenmesser (wenn vorhanden auch ein Santokumesser). Küchenreibe oder Küchenhobel zum Reiben des Gemüses. Mehrere größere Schüsseln zum Mischen. Schraubverschluss-Gläser mit Deckel und Bügelgläser sollen jeweilige Größen von 200, 390 oder 500 ml haben und dienen dem Einfüllen des Fermentierguts. Die kleinen Portionsgläser (20 bis 50 ml) sind zum Hinunterdrücken gedacht. Sie sollen durch die Öffnung des größeren Fermentierglases passen und werden beim Verschließen mit den Deckeln nach unten gedrückt. Holzspachteln dienen ebenfalls zum Eindrücken.
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

22.05.2025 09:00, Baden

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Baden
Beginn	22.05.2025 09:00
Ende	22.05.2025 17:00
Örtlichkeit	BBK Baden und Mödling, Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0086457
Trainer:in	DI Dr. Michael Machatschek
Veranstalter	LFI Niederösterreich

24.05.2025 09:00, Karlstetten

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Karlstetten
Beginn	24.05.2025 09:00
Ende	24.05.2025 17:00
Örtlichkeit	Bioplatzl Maierhofer, Obermamau 14, 3121 Karlstetten
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0086458
Trainer:in	DI Dr. Michael Machatschek
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2028 00:00,

Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	VA-Ort noch offen,
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0078124
Trainer:in	DI Dr. Michael Machatschek
Veranstalter	LFI Niederösterreich