

Fermentation von verschiedenen Gemüsesorten

In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten Methoden zum Fermentieren von verschiedenen Gemüsesorten kennen. Fermentieren ist eine Vergärung durch Milchsäurebakterien um Lebensmittel haltbar zu machen. Im Kurs wird besondere Wert auf die richtige Anwendung der Methode sowie die notwendige Hygiene und somit Lebensmittelsicherheit gelegt. Es werden die einzelnen Arbeitsschritte genau erklärt und Tipps, Erfahrungen sowie Rezepte weitergegeben. Eine alte Konservierungsmethode wird dabei neu entdeckt und bietet Anregungen für die Produktion gesunder und nachhaltiger Lebensmittel.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	89,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 250,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen und andere Bäuer:innen, die die eigene Ernte sinnvoll verwerten wollen und Anregungen für neue Produkte und Sortimentserweiterungen erhalten möchten.
Mitzubringen:	ev. eine Schürze und Behälter zum Mitnehmen übriger Produkte

Verfügbare Termine

29.04.2026 09:00, Baden

Ort	Baden
Beginn	29.04.2026 09:00
Ende	29.04.2026 15:00
Örtlichkeit	BBK Baden und Mödling, Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0093871
Trainer:in	DI Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Niederösterreich