
Fermentieren von verschiedenen Gemüsesorten

In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten Methoden zum Fermentieren von verschiedenen Gemüsesorten kennen.

Im Kurs wird besonderer 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.

Kursort: BBK Baden/Mödling

Kurstermin: Mi, 29.4.2026

Kursdauer: 9 bis 15 Uhr

Kursbeitrag: 89 Euro pro Person gefördert, 250 Euro ungefördert

Information und Anmeldung: LFI NÖ, Tel. 05 0259 26100, E-Mail: lfi@lk-noe.at oder unter folgendem Link:

[Fermentieren von verschiedenen Gemüsesorten | LFI Niederösterreich](#)