Niederösterreich

Miso, Koji und Thermobox – Fermentation von Hülsenfrüchten

Fermentieren von Sojabohnen ist als asiatische Kulturtechnik bekannt und funktioniert auch mit anderen Hülsenfrüchten, wie Bohnen, Linsen und Kichererbsen.

Statt langen Kochzeiten übernehmen Pilze die Aufschließung und bewirken neben der leichteren Verdaulichkeit vor allem eine geschmackliche Veränderung. Umami vom Feinsten!

Alle Schritte der Herstellung in Theorie und Praxis, Infos zu Zubehör, Verkostung, Ansätze zur Reifung werden mitgenommen.

Ideal im September, dann gibt es schon verschiedene Misos und Würzsoßen aus Eigenbau zu kosten!

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 153,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Gartenbäuer:innen, Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB,

Verfügbare Termine

15.02.2027 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	15.02.2027 09:00
Ende	15.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0098085
Trainer:in	Petra Paszkiewicz
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2029 00:00,

Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	VA-Ort noch offen,
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0090491
Trainer:in	Petra Paszkiewicz
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at