Fermentieren für Direktvermarktung

Fermentieren mit Milchsäurebakterien

Erleben Sie die traditionelle und bewährte Methode des Fermentierens mit Milchsäurebakterien, um Gemüse und Kräuter zu konservieren. Diese Technik erhält Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme und sorgt für einen einzigartig intensiven und aromatischen Geschmack. Kostengünstig, nachhaltig und voll im Trend bietet dieses Verfahren viele Vorteile.

In unserem Workshop erhalten Sie eine umfassende theoretische Übersicht und verarbeiten gemeinsam Gemüse und Kräuter. Lernen Sie die wichtigsten Fermentationsverfahren kennen und erhalten viele Tipps, um Ihre Arbeit sicher zum Erfolg zu führen. Die selbst gemachten Kostproben können Sie mit nach Hause nehmen.

Dieser Workshop richtet sich speziell an Direktvermarkter, die ihr Angebot erweitern und bereichern möchten. Nutzen Sie die Gelegenheit, um die Kunst der Milchsäuregärung zu erlernen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	185,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 65,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at