

Fermentieren für Direktvermarktung

Erlernen Sie die Kunst des Fermentierens von Gemüse und Kräutern mit Milchsäurebakterien – nachhaltig, kostengünstig und geschmacklich intensiv.

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

7 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 65,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 185,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2507