

## Fermentieren für die 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

#### 05.05.2025 09:00, Schlierbach

Ort	Schlierbach
Beginn	05.05.2025 09:00
Ende	05.05.2025 16:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2507/1
Trainer:in	DI Wolfgang Zemanek
Termin 1	05.05.2025, 09:00 - 16:00 Uhr