Gemüse fermentieren - einfach selbst gemacht

In diesem Kurs lernst du, wie du eigenes Gemüse einfach und sicher fermentierst. Schritt für Schritt zeigt dir eine Expertin verschiedene Methoden, die sich gut im Alltag umsetzen lassen – für den Eigengebrauch oder als mögliche Ergänzung für die Direktvermarktung.
Behandelt werden Grundlagen der Fermentation, passende Rezepte, Verarbeitungsschritte und wichtige Hygieneregeln.

Ziel ist, dass du am Ende selbstständig Gemüse fermentieren und eigene Produkte herstellen kannst.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	90,00 € Teilnahmebeitrag 45,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 30,00 € Teilnahmebeitrag Bio Austria Mitglied Bildungsförderung für alle
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Umwelt und Naturschutz
Zielgruppe:	Bäuerinnen, Bauern, Interessierte
Mitzubringen:	saubere Kleidung, Schürze, Gläser

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at