



Seminartermin:

Dienstag, 19. Oktober 2021
von 9.00 bis 16.00 Uhr

Seminarort:

Bildungshaus Schloss Krastowitz

Referent:

DI Wolfgang Zemanek

Anmeldung

bis Freitag, 8. Oktober 2021
LFI Kursnummer: 2-0023134

Anmeldestelle:

LFI Kärnten, Tel. 0463/5850-2500
office@lfi-ktn.at, www.lfi.at/ktn
oder online unter

[Fermentieren von Gemüse und Kräutern für die Direktvermarktung | LFI Kärnten](#)

Teilnehmerbetrag:

€ 75,- gefördert
€ 65,- für GVB Betriebe
€ 150,- ungefördert

plus € 10,- Materialkosten

Information & Organisation:

LK-Außenstelle Klagenfurt
Ing. Margit Drobesch
Tel.: 0463/5850-3140

„FERMENTIEREN VON GEMÜSE UND KRÄUTERN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG“

„Trendige“ Produkte für Ihren Hofladen!

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten. Zudem ist der Geschmack von Sauergemüse einzigartig intensiv und höchst aromatisch.

Diese traditionelle Konservierungsmethode ist kostengünstig, sehr nachhaltig und liegt voll im Trend.

In diesem Workshop fermentieren wir nach einer kurzen theoretischen Übersicht gemeinsam Gemüse und Kräuter.

Die selbst gemachten Kostproben können mit nach Hause genommen werden.

Für die Landwirtschaftskammer Kärnten,
Referat Bildung, Beratung und Lebenswirtschaft

Die Referatsleiterin
Ingⁱⁿ. Mag^a. Friederike Parz e.h.

Die Beraterin
Ingⁱⁿ. Margit Drobesch e.h.