

Spezialseminar - Fermentieren und Einkochen

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten und der Geschmack von Sauergemüse ist einzigartig intensiv und höchst aromatisch. Diese traditionelle Konservierungsmethode ist billig, sehr nachhaltig und liegt voll im Trend. In diesem Workshop fermentieren wir gemeinsam Gemüse und Kräuter und die Kostproben können mit nach Hause genommen werden.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 75,00 (inkl. Materialkosten)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erlernen wollen

Verfügbare Termine

21.10.2020 09:00, Klagenfurt

Ort	Klagenfurt
Beginn	21.10.2020 09:00
Ende	21.10.2020 15:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Gottscheerstraße 1, 9020 Klagenfurt
Information	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Tel +43 46358502100
Kursnummer	KR-21-21889

16.03.2021 09:00, Klagenfurt

Ort	Klagenfurt
Beginn	16.03.2021 09:00
Ende	16.03.2021 15:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Gottscheerstraße 1, 9020 Klagenfurt
Information	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Tel +43 46358502100

Kursnummer KR-21-21892