
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