Fermentieren von Gemüse und Kräutern für die Direktvermarktung

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

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 150,00 € Teilnehmerbeitrag 65,00 € Kursgebühr GvB
Fachbereich:	Einkommenskombination
Mitzubringen:	plus € 10,- Materialkosten

Verfügbare Termine