

## Workshop „Fermentieren von Gemüse“

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse 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. Die selbst gemachten Kostproben können mit nach Hause genommen werden.

Für Material sind 10 Euro pro Person an den Kursleiter zu bezahlen!

### Information

<b>Kursdauer:</b>	7 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	80,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

### Verfügbare Termine

#### 03.03.2026 09:00, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	03.03.2026 09:00
Ende	03.03.2026 15:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Kursnummer	2-0029330
Trainer:in	DI Wolfgang Zemanek
Veranstalter	Schloss Krastowitz

#### 04.03.2026 09:00, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	04.03.2026 09:00
Ende	04.03.2026 15:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Kursnummer	2-0029966
Trainer:in	DI Wolfgang Zemanek
Veranstalter	Schloss Krastowitz