

Workshop „Fermentieren von Gemüse und Kräutern“

Sauer macht lustig und gesund!

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

Eckdaten:

Termin: Dienstag, 3. März 2026, 9:00 bis 15:00 Uhr

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Preis: € 75,–

Kursnummer: 2-0028334

Anmeldung und Information:

bei Mag. Robert Madrian

Bildungshaus Schloss Krastowitz

Tel.: 0463/5850-2100

E-Mail: robert.madrian@lk-kaernten.at

oder direkt online über folgenden Link: Workshop: [Workshop „Fermentieren von Gemüse“](#)