

---

## Fermentieren von Gemüse

4 Stunden anrechenbar für Schule am Bauernhof

Fermentation liegt im Trend – aromatisch, gesund und nachhaltig. Bio-Landwirt Wolfgang Zemanek, Experte für Kräuteraanbau und Konservierung, zeigt, wie saisonales Gemüse durch Fermentation mit Milchsäurebakterien veredelt und haltbar gemacht wird.

Der Workshop bietet praxisnahe Tipps für eine sichere Umsetzung und eröffnet neue Möglichkeiten zur Sortimentserweiterung für Direktverkäufer:innen und Buschenschenker:innen. Nach einer fundierten Einführung wird in der Glashausküche gemeinsam verarbeitet. Alle Materialien sind vorhanden, die selbst hergestellten Kostproben dürfen mit nach Hause genommen werden.

---

### Information

**Kursdauer:** 4,8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 59,00 € Kursgebühr gefördert  
105,00 € Kursgebühr ungefordert  
Bildungsförderung

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Landwirt:innen aller Produktionssparten,  
Direktverkäufer:innen, Schule am Bauernhof  
Anbieter:innen

**Anrechnung:** 4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

### Verfügbare Termine