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 Direktvermarkter: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:	Kursgebühr wird noch bekanntgegeben Bildungsförderung
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen aller Produktionssparten, Direktvermarkter:innen, Schule am Bauernhof Anbieter:innen
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

16.10.2025 09:00, Wien

Ort	Wien
Beginn	16.10.2025 09:00
Ende	16.10.2025 13:00
Örtlichkeit	Glashausküche, Mitterweg 15, 1110 Wien
Information	Katharina Fraiß, Tel 01/587952831, katharina.fraiss@lk-wien.at
Kursnummer	9-0001833
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Wien