

Workshop „Fermentieren von Gemüse“

Sauer macht lustig und gesund!

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 das Material sind € 10,- pro Person direkt an den Kursleiter zu bezahlen.

Eckdaten:

- **Termin:** Donnerstag, 08. Oktober 2026, 9:00 bis 15:00 Uhr
- **Ort:** Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt
- **Referent:** DI Wolfgang Zemanek
- **Preis:** € 85,-

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 „Fermentieren von Gemüse](#)