Ländliches Fortbildungs Institut

Tirol

Gemüse fermentieren - einfach selbst gemacht

In diesem Kurs lernst du, wie du eigenes Gemüse einfach und sicher fermentierst. Schritt für Schritt zeigt dir eine Expertin verschiedene Methoden, die sich gut im Alltag umsetzen lassen – für den Eigengebrauch oder als mögliche Ergänzung für die Direktvermarktung.
Behandelt werden Grundlagen der Fermentation, passende Rezepte, Verarbeitungsschritte und wichtige Hygieneregeln.

Ziel ist, dass du am Ende selbstständig Gemüse fermentieren und eigene Produkte herstellen kannst.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	90,00 € Teilnahmebeitrag 45,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 30,00 € Teilnahmebeitrag Bio Austria Mitglied Bildungsförderung für alle
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Umwelt und Naturschutz
Zielgruppe:	Bäuerinnen, Bauern, Interessierte
Mitzubringen:	saubere Kleidung, Schürze, Gläser

Verfügbare Termine

18.11.2026 14:00, Telfs

Ort	Telfs
Beginn	18.11.2026 14:00
Ende	18.11.2026 17:00
Örtlichkeit	Rietzerhof, Untermarktstraße 56, 6410 Telfs
Kursnummer	7-1005730
Trainer:in	Kathrin Auer
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bio Austria Wissen

© 2026 - lfi.at