



**Workshop „Vorratsküche“ am AELF in Karlstadt am 15.09.2023 von 18:00 bis 20:00 Uhr:
Durch „Fermentieren“ Gemüse länger haltbar machen**



Quelle Bilder: Pixabay

Verwerten Sie Ihre Erträge aus dem heimischen Garten doch mal auf eine andere Art!

Im zweistündigen Workshop des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Karlstadt erhalten Sie am Freitag, 15. September 2023 von 18.00-20.00 Uhr Anregungen und Rezepte für das Fermentieren.

Die Fermentierung ist eine sehr alte und einfache Methode, um Gemüse haltbar zu machen. Bei uns wird sie vor allem bei der Herstellung von Sauerkraut eingesetzt, aber auch das bekannte koreanische Nationalgericht Kimchi basiert auf dieser Form des Gärens.

Zusammen mit der **Referentin für Hauswirtschaft Carmen Wenzel** besteht für Sie die Möglichkeit, ein Gemüse nach Wahl selbst zu fermentieren.

Termin:

Freitag, 15.09.2023, 18:00 – 20:00 Uhr

Veranstaltungsort:

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ringstraße 51
97753 Karlstadt

Kosten:

Die Materialkosten werden auf die Teilnehmer umgelegt.

Anmeldung bis 08.09.2023 sowie weitere Informationen:

Corina Klein

corina.klein@aelf-ka.bayern.de

Telefon 09353 7908-1042