



© BIO AUSTRIA/David Faber

Alte Getreidesorten richtig verarbeiten



Alte Getreidesorten neu entdeckt! In diesem Kurs geht es vor allem um die Verarbeitung von Laufener Landweizen und Lungauer Tauernroggen in Verbindung mit fermentierten Sauerteigen.

Inhalt:
Durch Fermentation werden Rohstoffe in Lebensmittel umgewandelt und gleichzeitig auf ganz natürliche Weise haltbar gemacht, konserviert.

Fermentation ist ein lebendiger Vorgang, die Tätigkeit der Mikroorganismen an, in und mit den Rohstoffen.
Das Arbeiten, die Tätigkeit der Mikroorganismen läuft, für das menschliche Auge, in der unsichtbaren Welt ab.
Wir werden in diesem Kurs die Besonderheiten der alten Getreidesorten und die Vorteile der Fermentation näher beleuchten und in der Praxis Gebäck, Brot und Pizza herstellen.

Zielgruppe:
Interessierte

Referent:
Karl Kirmeier

Kursdauer:
7 Einheiten

Kursanrechnung:
• 7,5 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag:
177,00 € ungefördert,
90,00 € gefördert,
gefördert von Bund, Land und EU

Mitzubringen:
Schreibmaterial

TERMIN:

5. November 2019

09:00 - 16:00 Uhr

Familie Gumpold, Bauernbräu,
Bauernbräuweg 1, 5400 Hallein

Kursnummer: 40464-19-01

Anmeldung bis 29. Oktober 2019 beim
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248



© angieconscious_pixelio.de