

## Online-Seminar „Fermentieren – Essen einfach haltbar machen“ des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V.

**Termin:** Dienstag, 11. Oktober 2022  
**Beginn/Ende:** 18:00 Uhr bis ca. 18:45 Uhr  
**Ort:** Online über GoToWebinar

### Was wir Ihnen bieten:

Jetzt zum Herbst wird wieder ordentlich geerntet, aber manchmal fragt man sich, wohin mit der ganzen Ernte? Veredeln Sie Ihr Gemüse oder Obst durch Fermentierung und machen es so clever haltbar wie zu Oma's Zeiten. Probieren Sie einfach etwas Neues aus, Sie werden überrascht sein, was durch Fermentierung geschmacklich alles möglich ist und sich über Ihre konservierten Vorräte für den Winter über und im Frühjahr kulinarisch freuen.



Magdalena Kühn ist engagierte Gärtnerin mit Leib und Seele, Biobäuerin aus dem Oberland, Buchautorin und leidenschaftliche Köchin, die gerne ihr selbstangebautes Gemüse und Obst verarbeitet. Einige kennen „Leni“ vielleicht u.a. bereits aus dem BR Fernsehen „Unter unserem Himmel“ oder aus „Bayerns Gartenküche“. Im Rahmen des Online Vortrages (ca. 20 Min.) erfahren Sie von ihr alle wichtigen Tipps und Tricks zur Fermentierung und erhalten Lenis Lieblingsrezepte zur Verwertung von Obst und Gemüse, im Anschluss werden Fragen der Teilnehmer zu diesem Thema beantwortet (ca. 20 Min.)

### Teilnehmerkreis:

Die Teilnahme am Online-Seminar ist kostenlos. Es sind 200 Plätze vorhanden.

### Jetzt anmelden und Teilnahme sichern:

Anmelden können Sie sich ab sofort über unsere Homepage: [www.gartenbauvereine.org](http://www.gartenbauvereine.org). Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail mit Informationen zur Teilnahme.