

Workshop Gemüseveredelung

**Gemeinsame explorative Fermentation
von Berggemüse**

**Montag 28.9.2026
10 - 16.30 Uhr**

**Berghotel
Alpenblick, Tenna**



Anmelden bis 20. September 2026
info@i-z-b.ch oder
Steffi Bonsack, IG Berggemüse 076 319 54 55

**zh
aw**

**Innovationszentrum
Berglandwirtschaft**

Was dich erwartet

Am Workshop eignen wir uns Wissen zur Fermentation an und probieren verschiedene Rezepte mit Berggemüse, Kräutern und Beeren aus. Dies soll ein erster Schritt sein, um Produkte zu entwickeln, die marktfähig sind.

Organisiert vom **Innovationszentrum Berglandwirtschaft (IZB)** und der **IG Berggemüse**. Geleitet von Laila Tulinski vom **Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW**. Sie forscht zu Fermentation und bringt ihr vielfältiges Wissen ein.

Die IG Berggemüse ist (noch) eine kleine Gruppe von Personen, die sich für die gemeinsame Produktentwicklung in Zusammenarbeit mit dem IZB und der ZHAW engagieren. Einige bauen selbst Gemüse an und bringen es zum Workshop mit, andere sammeln Kräuter und Beeren, während sich weitere besonders für die Haltbarmachung interessieren.

Im Winter findet eine gemeinsame Degustation statt. Bei Fragen oder Interesse an der IG gibt Steffi Bonsack unter 076 319 54 55 gerne Auskunft.

Der Workshop ist auch für Personen offen, die nicht in der IG Berggemüse sind. Die Teilnahme ist für Vereinsmitglieder des IZB kostenlos. Teilnahmekosten für Nicht-Mitglieder betragen CHF 50.- inklusive Mittagessen und Material.

Alle Infos zum IZB und zur Mitgliedschaft: www.i-z-b.ch

Wer **eigenes Gemüse** mitbringen oder zur Verarbeitung geben möchte, **meldet bitte bis zum 10. September** unter s.bonsack@bluewin.ch oder 076 319 54 55, um welche Sorte(n) und Mengen es sich handelt.