



Gutes Gemüse schmeckt – ob frisch oder nach alter Tradition sauer eingelegt. „Durch die Fermentierung sind die Produkte länger haltbar“, erklärt Lebensmittel-Technologin Grete Mayer. Und weil Gurken und Paprika aus dem Glas eine Delikatesse sind, kommen immer mehr Hobby-Köche auf den Geschmack. Im Hawaru-Hof in Oberstockstall am Wagram findet dazu heute ab 14 Uhr ein Kurs statt.