KEB Katholische Erwachsenenbildung Rottal-INN-Salzach e.V.

Fermentier-Kurs

Workshop

Do 29.10.2026, 18.00 Uhr

Einführung in Theorie und Praxis
Was ist Fermentieren?
Was sind die Vorteile von fermentierten Speisen und Getränken?
Welche Arten der Fermentation gibt es?
Welche Materialien werden benötigt?

Diese und noch viele weitere Fragen werden im Theorieteil beantwortet.
Anschließend werden wir gemeinsam Sauerkraut und Ingwer-Karotten fermentieren und es gibt dazu einige Tipps und Tricks bei der praktischen Umsetzung.
Natürlich dürfen auch Geschmacksproben von fermentierten Speisen und Getränken nicht fehlen.

mind. TN Zahl: 15 Prs.
max. TN Zahl: 20 Prs.

Anmeldeschluss: 15.10.2026

Ort
Grund- und Hauptschule, Burgkirchner Str. 5, 84577 Tüßling

Mitveranstalter
KDFB Burgkirchen a. Wald

Referentin
Manuela Karpuz

Kosten
20 € (KDFB-Mitglieder)
30 € (Nicht-Mitglieder)
25€ Materialkosten (inkl. 2 Fermentiergläser, Bio-Zutaten, ausführliches Skript)

Anmeldung
0171/2225737 (Regina), gern über WhatsApp

mehr Infos & Anmeldung

VÖ: 2026-06-15 11:00:05

Tel. (08671) 41 44
info@keb-ris.de
www.keb-ris.de