

Fermentieren – Gemüse haltbar machen

Workshop

Di 02.09.2025, 18.00 Uhr

Fermentieren ist eine uralte Tradition. Die Referentin erklärt euch die Basics, lässt euch ein paar Schätze probieren, und jeder darf am Ende selbst Wurzelgemüse auf verschiedene Arten ins Glas packen und mit nach Hause nehmen.

Zoidlhof, Mühlbauernweg 1, 84332 Hebertsfelden

Mitveranstalter

Rottaler Madlschaft

Referentin

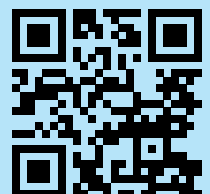
Cosima Kapp

Kosten

15 Euro (max 20 Personen)



**mehr Infos &
Anmeldung**



VÖ: 2025-08-12 14:46:01