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

Fermentieren – Gemüse haltbar machen



Workshop

Sa 21.03.2026, 17.00 - 20.00 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.
In der Kursgebühr ist enthalten:
"3 Std Workshop
"Handout
"Verkostung (min 5 Fermente, Sauerteigbrot, Miso-Butter, Kombucha, Kwas,...)
"Gläser + Gummi
"Gemüse für Praxisbsp (Karotten, Ingwer, Lauch, Zwiebel, Salz, Gewürze,...)

Ort
Sonnendorf Verein e.V., Baron-Rieder-Str. 52, 84337 Schönau

Mitveranstalter
Sonnendorf e.V.

Referentin
Cosima Kapp

Kosten
15 Euro (mind. 15 Personen)

Anmeldung
cosimakapp@hotmail.com oder 0176/80703502 (Cosima Kapp)

mehr Infos & Anmeldung

VÖ: 2026-01-22 09:52:20

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