

AUSGEBUCHT | Fermentieren – Gemüse haltbar machen

Workshop

Di 24.03.2026, 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,...)

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

Mitveranstalter

Sonnendorf e.V.

Referentin

Cosima Kapp

Kosten

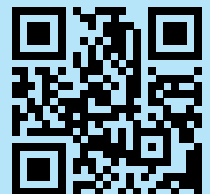
15 Euro (mind. 15 Personen)

Anmeldung

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



**mehr Infos &
Anmeldung**



VÖ: 2026-03-09 11:56:32