

Gemüse FERMENTATION Basiskurs



Wir stellen sowohl das klassische Sauerkraut, als auch eine Variante daraus her. Ebenso entsteht ein einfaches Kimchi und Gemüseallerlei. Ich zeige Euch zwei verschiedene Möglichkeiten, um Gemüse zu fermentieren und gebe viele Tipps und Hinweise. Wenn man die Basis kennt und weiss, worauf zu achten ist, kann man sehr gut neue, eigene Mischungen kreieren.

AM 7. NOVEMBER 2026
ERLABRUNN, FALKENBURGSTRASSE 50
13:00 UHR BIS CA. 17:00 UHR



45,00 € PRO PERSON
IM PREIS ENTHALTEN:

Es gibt ein ausführliches Skript. Getränke und einen kleinen Snack. Nicht enthalten ist das Gemüse, Equipment und Gläser. Genaue Infos folgen.



JETZT
ANMELDEN

Maritta Bauer
Tel: 0162 198 25 52
E-Mail: info@maritta-bauer.de
Internet: www.maritta-bauer.de