



Fermentista
ANDREA

WORKSHOP

GEMÜSE FERMENTIEREN

METHODEN FÜR JEDE KÜCHE

Am 16. Sept. 2022
von 17:30 - 21:00 Uhr
in 4591 Molln,
Ramsau 29/30
Mostheuriger zan
Troadkastn

Bei diesem Workshop dreht sich alles
um die bunte Welt der guten
Bakterien. Was brauchen diese, damit
sie unser Gemüse haltbar machen
und "veredeln"?

Warum sind sie so wertvoll für uns?

Welche Techniken zum Gemüse
fermentieren gibt es?

Wie schmeckt fermentiertes Gemüse
und wie wird es zu einem
unvergesslichen Geschmackserlebnis?

€ 72,-/Person

inkl. Folder mit allen Infos, Anleitungen, Rezepten
und Kostproben

Anmeldungen bei Gerhard Bernegger unter
office@leben4.jetzt oder 0664/751 278 40