Einladung zum Workshop

Fermentierwerkstatt

Alte Kunst. Neuer Genuss



Entdecke die faszinierende Welt der Milchsäuregärung und lerne, wie du mit einfachen Zutaten köstliche, haltbare und probiotische Lebensmittel selbst herstellen kannst. Von klassischem Sauerkraut über würziges Kimchi bis hin zu knackig fermentierten Karotten und aromatischem Knoblauch ist für jeden Geschmack etwas dabei. Dich erwarten Geschmacks-, Riech- und Kostproben. Du erhältst wertvolle Tipps und praktische Anleitungen, damit du die Kunst des Fermentierens ganz einfach zu Hause umsetzen kannst.

Folgendes ist mitzubringen: große Schüssel, Küchenwaage, Krauthobel, Reibe, scharfes Messer und ev. eine Schürze.

Was ist mit dabei? Fermentations Starter Set, 3 selbst hergestellte Fermente, Zutaten und Gewürze, Rezept - und Anleitungspaket, Kostproben, Krautstampfer, Theorie- und Praxisteil & Community für Fragen danach.

Zeit: **1.12.2026,** 19-22 Uhr

Ort: **Küche der Nachmittagsbetreuung im Schulzentrum Ardagger**
Am Weinberg 1, 3321 Ardagger Stift

Kursleiterin: Krautfee – **Irene Peham**

Infos: **Verein Sinnhof** (ZVR: 1068779004)
E: *info@verein-sinnhof.at*

Kursbeitrag:
€ 93,- für Jahresfördermitglieder | € 98,- für Tagesfördermitglieder
maximal 12 TeilnehmerInnen

Anmeldung: *https://tinyurl.com/fermentieren011226*

Alle Interessierten sind herzlich eingeladen!