

Die Kunst des Fermentierens I - Altes Wissen neu entdeckt Theorie

Samstag, 01. Juni 2024 | 11:00 Uhr bis 12:30 Uhr

Unverpackt Laden, Rückgebäude | 97461 Hofheim i.UFr., Hauptstraße 12

Ein Kurs über die Theorie des Fermentierens

Das Fermentieren ist seit einiger Zeit wieder in Mode gekommen. Schon seit Jahrhunderten nutzen Menschen diese Form des Haltbarmachens. Was einfach klingt, hat es in sich. Je nach Lebensmittel funktioniert die Fermentation anders und unterschiedliche Dinge müssen berücksichtigt werden. Rund um diese Methode erläutert die Referentin allerlei Wissenswertes zu Geschichte, Bräuchen und Umsetzung. Die anschließende Kostprobe macht Lust auf das eigene Ausprobieren zu Hause oder direkt im Praxiskurs am 27.07.2024.

€ 14,00

Veranstalter:

[Umweltbildungszentrum Oberschleichach](#)

Pfarrer-Baumann-Straße 17
97514 Oberaurach

Telefon: 09529 9222 0

info@ubiz.de

<https://www.ubiz.de/>