

Fermentieren II - Praxisteil

Samstag, 27. Juli 2024 | 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr

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

Die Referentin gibt eine kurze theoretische Einführung ins Fermentieren und zeigt dann wie es ganz praktisch geht.

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. Die Referentin gibt zuerst einen kurzen Einblick in die Geschichte und Theorie des Fermentierens, um dann danach in die praktische Umsetzung zu gehen. Gemeinsam wird Gemüse für ein 1 Liter Glas angesetzt. Mitzubringen: eine genaue Liste geht den Teilnehmenden vor Kursbeginn zu

€ 15,00

Veranstalter:

[Umweltbildungszentrum Oberschleichach](#)

Pfarrer-Baumann-Straße 17
97514 Oberaurach

Telefon: 09529 9222 0

info@ubiz.de

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