

FERMENTATIONSWORKSHOP MIT STEFAN WEIGERT

26. September um 18:00 - 26. September um 21:30 **Kosten: 30,00**
Saulburg, Niederbayern

"Jetzt geht's ans Ein'gmachte": unter diesem Motto zeigt Fermentationsexperte Stefan Weigert am Beispiel von Quitte & Kürbis die vielfältigen Möglichkeiten der Fermentation, gespickt mit Hintergrundwissen, Tipps und natürlich auch Kostproben!

Kosten: 30,00 €

Veranstaltungsort: Küche der Ökokiste DonauWald, Saulburg
max. 14 Teilnehmende

Koch- oder Backkurs

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig

Veranstaltungsort:

Küche der Ökokiste DonauWald
Am Kreuzfeld 1
Saulburg, 94344

Organisator:

Ökokiste DonauWald GmbH & Co. KG
<https://www.oekokiste-donauwald.de/>