

FERMENTATIONSWORKSHOP MIT STEFAN WEIGERT

26. September 2025 um 18:00 - 26. September 2025 um 21:30

Kosten: 30,00

, 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