

KOCHKURS: FERMENTIEREN

30. September um 17:30 - 30. September um 20:00 **Kosten: 20**
94060, Niederbayern

Sauerkraut, Kimchi oder Salzgurken haben eines gemeinsam: sie werden vorwiegend durch Milchsäurebakterien zu einem schmackhaften, haltbaren und gesunden Produkt vergoren.

Weltweit bedienen sich unterschiedlichste Kulturen dieser Art der Veredelung und Haltbarmachung. Bei unserem Kochkurs machen wir uns mit regionalem Bio-Gemüse auf die Reise durch die unterschiedlichen Rezepte und beleuchten dabei den gesundheitlichen Mehrwert der fermentierten Nahrungsmittel. Der Workshop wird dabei von Lena Fischl, diplomierter Ernährungstrainerin und Gemüsebäuerin (Gemüsehof Fischl) geleitet.

Wir stellen alle Utensilien und Zutaten für den Kochkurs für Sie bereit. Dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 20 € pro Person.

Genuss, Wissen, Mitmachen

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig

Veranstaltungsort:

Mittelschule Pocking
Indlinger Str. 16
94060, Pocking

Organisator:

Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn
<https://oekomodellregionen.bayern/ile-an-rott-und-inn>