

Fermentiertes Gemüse für den Wintervorrat

Samstag, 20.08.2022

14.00h (Ankunft ab 13.45h)

Apéro mit fermentierten Getränken

Praktisches Fermentieren von Sommergemüse
sowie viel Wissenwertes rund ums Thema Fermentation

verschiedene Techniken:

Lake Technik (z.B. für Gurken, Tomaten & Knospen)

Kraut Technik (z.B. Für Kohl, Zucchetti, Kürbis)

Kräuterfermentation: Pasten

Mitbringen:

1 grosses Glas mit Glasdeckelverschluss & Gummi (z.B. Weck)

Richtpreis Ausgleich

Inkl. Material / Degustation & Apéro ca. CHF 40.00

Abschluss ca. 16.30h –

mit gemütlichem Ausklang und Fragerunde

Haus **ZIEL**

Trogenerstrasse 99

9450 Altstätten

www.hausziel.ch