

# Fermentiertes Gemüse für den Wintervorrat

Samstag, 10.09.2022

14.00h (Ankunft ab 13.45h)

Apéro mit fermentierten Getränken

Praktisches Fermentieren von Sommergemüse  
sowie viel Wissenwertes rund ums Thema Fermentation

Zum Einstieg eignen sich folgende Techniken:

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

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

**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](http://www.hausziel.ch)