KEB Katholische Erwachsenenbildung im Landkreis Deggendorf e.V.

Fermentieren

Do 15.10.2026, 19.30 Uhr

Fermentieren ist eine Methode um Lebensmittel haltbar zu machen. Sie erfahren an diesem Abend, wie durch Milchsäuregärung gesunde und haltbare Lebensmittel entstehen. Worauf es dabei ankommt sagt ihnen die Referentin. Fermentieren ist nachhaltig und gut für die Darmflora und damit für das Immunsystem und es macht auch Spaß mit saisonalem Gemüse, der richtigen Salzkonzentration und Lagerung ein haltbares Produkt herzustellen.

Ort
Gasthaus Zur Burgschänke, Passauer Str. 11, 94577 Winzer

Mitveranstalter
Gartenbauverein Winzer

Referentin
Anna Pex

mehr Infos & Anmeldung

VÖ: 2026-01-26 08:41:04

Tel. (09901) 62 28
keb.deggendorf@bistum-passau.de
www.keb-deggendorf.de