KEB Katholische Erwachsenenbildung im Landkreis Deggendorf e.V.

Gemüse & Obst fermentieren – Kombucha, Kwas & Co

Lebensmittelhandwerk praxisnah gestaltet

Sa 17.07.2027, 9.00 - 16.30 Uhr

Lernen Sie in einem 6-stündigen Workshop Gemüse, Obst und fermentierte Getränke selbst herzustellen. Fermentieren Sie eigene Kreationen und entdecken Sie Kombucha, Kwas, Ginger Beer sowie den Ginger Bug als natürliche Starterkultur. Inklusive Theorie, Praxis und Kursunterlagen.

Ort
Landvolkshochschule, Hengersberger Str. 10, 94557 Niederalteich

Mitveranstalter
Landvolkshochschule

Referent
Stefan Weigert

Kosten
129 Euro

Anmeldung
Tel. 09901 93520, anmeldung@lvhs-niederalteich.de

mehr Infos & Anmeldung

VÖ: 2026-09-22 13:02:48

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