

Event ohne Übernachtung

Fermentationsworkshop

Fermentieren verstehen - gemeinsam Gemüse, Kimchi & Wasserkefir herstellen



Programm-Idee

In diesem Workshop erlebt ihr die faszinierende Welt der Fermentation - praxisnah, genussvoll und mit einem Schuss Theorie. Gemeinsam stellen wir fermentiertes Gemüse, Kimchi und Wasserkefir her und tauchen ein in die Grundlagen dieser traditionellen Konservierungsmethode.

Paket-Nummer: 0530045

Region:		Mehrere Orte
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		8 - 20 Teilnehmer
Dauer:		4 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:		ab 120,00 € p.P.

Beschreibung

Was Euch erwartet:

- Einführung in die Fermentation: gesundheitliche Vorteile, kulturelle Vielfalt, praktische Tipps
- Gemeinsames Zubereiten von fermentiertem Gemüse & Kimchi
- Herstellung von Wasserkefir - ein spritziges Fermentgetränk mit Charakter
- Alle Teilnehmenden nehmen ihre eigenen Fermente mit nach Hause

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Fermentationsworkshop

Fermentieren verstehen - gemeinsam Gemüse, Kimchi & Wasserkefir herstellen

Leistungen inkl.

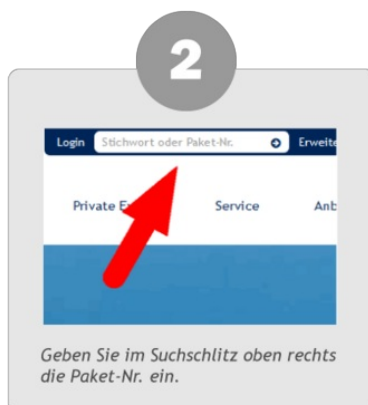
- 4-stündiger Workshop mit Theorie & Praxis rund ums Fermentieren
- Herstellung von fermentiertem Gemüse, Kimchi & Wasserkefir - Eigene Fermente zum Mitnehmen
- Eigene Fermente zum Mitnehmen
- Herzhafte Brotzeit mit Auswahl an fermentierten Köstlichkeiten
- Handout mit Rezepten & Tipps für zuhause
- Getränke (Wasser, Tee, Wasserkefir)

Zusatzleistungen

- Auswahl an alkoholischen Getränken (Bier, Wein, Prosecco)
Preis: auf Anfrage

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0530045



Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.