› ANMELDUNG ERFORDERLICH ‹

Seminar/Kurs

Fermentier-Workshop mit Heidi Leonhard bei der Solawi Ravensburg



Fermentier-Workshop mit Heidi Leonhard bei der Solawi Ravensburg
Im Ferment-Workshop mit Heidi Leonhard, Demeter-Köchin, Lehrerin für nachhaltiges Kochen und leidenschaftliche ‚Fermentista', lernen wir ganz praktisch die uralte Fermentierungskunst und erfahren viel zu den positiven Gesundheitsaspekten der so veredelten und haltbar gemachten Gemüse. Zum wissenswerten Hintergrund gehört, kulturhistorisches Wissen sowie welche Gemüse sich besonders zum Fermentieren eignen. Im praktischen Teil erfahren wir dann, worauf es bei jedem Arbeitsschritt ankommt, und auch, welche Zutaten, Gewürze und Mischungen besonderen Genuss versprechen. Zum Schluss nimmt jede/r nicht nur Rezepte mit nach Hause, sondern auch gleich ein Liter-Glas mit selbst angesetztem Gemüse zum Weiterpflegen und Genießen. Von 12 bis 13 Uhr machen wir gemeinsam Mittagspause mit mitgebrachten Essen zum Teilen. Getränke gibt es vor Ort. **Besonderheiten:** Gerne ein gutes Messer, Hobel oder Raspel, große Schüssel und Schneidebrett mitbringen

Datum: **24.10.2026 10:00**

Uhrzeit: **10:00 - 17:00 Uhr**

Ort: **Hübscher 1/1, Ravensburg, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Ravensburg**

Kosten: **60 - 70 € inkl. Materialkosten**

Zielgruppe: **Erwachsene (ab 18 Jahren)**

Barrierefrei: **-**

Bio-Zertifizierung:

Anmeldung und Kontaktdaten

Solidarische Landwirtschaft Ravensburg e.V.
Sabine Meier
Tel.:
E-Mail: sabine.meier@solawi-ravensburg.de
Website: https://www.solawi-ravensburg.de/

Form der Anmeldung: **E-Mail**
Anmeldefrist:
sabine.meier@solawi-ravensburg.de