

Seminar/Kurs

Fermentieren mit Lotte



Fermentieren mit Lotte
Entdecke die Welt der Fermentation und lerne, wie Du aus frischem Gemüse köstliche Fermente herstellst. Gemeinsam verarbeiten wir das, was gerade auf den Feldern wächst – von knackigem Kohl bis zu buntem Wurzelgemüse. Vielleicht entsteht dabei eine regionale Variante von Kimchi, vielleicht etwas ganz Eigenes. Deiner Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt. Im Kurs vermittelt Lotte Frölich die Grundlagen der Fermentation und einfache Faustregeln für zu Hause. Wir verkosten verschiedene Fermente, tauschen Erfahrungen und Ideen aus und stellen gemeinsam unsere eigenen Fermente her. Zwei Gläser davon darf jede Person mit nach Hause nehmen. Ein Workshop für alle, die Gemüse lieben, Neues ausprobieren möchten und die natürliche Vielfalt fermentierter Lebensmittel entdecken wollen.



Datum: **17.10.2026 10:00**

Uhrzeit: **10:00 - 12:30 Uhr**

Ort: **Demeter Gärtnerei Piluweri, Am Stockacker, Müllheim im Markgräflerland-Hügelheim, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Freiburg**

Kosten: **50,00 €**

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Piluweri
Anna Volk
Tel.: 07631 9361015
E-Mail: anna.volk@piluweri.de
Website: <https://piluweri.de/>

Form der Anmeldung: **E-Mail**
Anmeldefrist: **15.10.2026**
mitmachen@piluweri.de