

Seminar/Kurs

Workshop Fermentieren - bring die heimische Ernte ins Glas



Workshop Fermentieren - bring die heimische Ernte ins Glas

Fermentiertes Gemüse ist leicht verdaulich und trägt zur Darmgesundheit bei. Diese ist wichtig für unser ganzes Immunsystem. Was passiert bei der Fermentation? Es ist ein natürlicher Vorgang, bei dem die Stärke in Milchsäurebakterien umgewandelt wird. Übrigens eine uralte Art Lebensmittel haltbar zu machen. Nach einem kleinen Theorieteil geht es gemeinsam ans Schnippeln und Füllen der Gläser. Bio-Zutaten und Rezepte kommen von Wino Bio. Anmeldung erforderlich.



Datum: **11.10.2024 18:00**

Uhrzeit: **18:00 - 21:00 Uhr**

Ort: **Schulküche Leingarten**

Bio-Musterregion: **Heilbronner Land**

Kosten: -

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

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Wino Bio GmbH

Nadine Croneiß

Tel.: 07135/937670

E-Mail: nc@wino.bio

Website: <http://www.wino.bio>

Form der Anmeldung: **Webseite**

Anmeldefrist:

<https://wino.bio/kochen-mit-wino-0>