



Gemüsefermentation

Ganz ohne Strom haben wir die Möglichkeit, Gemüse mit ein wenig Salz für lange Zeit haltbar zu machen. In diesem Kurs lernst du die Grundtechniken für Sauerkraut und fermentiertes Gemüse im Glas und wie du Fehler und Enttäuschungen von Anfang an vermeiden kannst.

Wo	Wann	Ausrüstung	Kosten	Anmeldung
Pfarreisaal Zahnersmüliweg 2 9203 Niederwil	Samstag 13. Februar 2027 08.30 - 11.30 Uhr <i>Auf Wunsch mit Kinderhort CHF 5 / pro Kind</i>	- Schneidbrett - Gemüsemesser - Notizmaterial - evtl. Schürze	CHF 90.00 Kursleitung	verbindlich an 079 904 00 61 info@fermentkraut.ch bis: 09. Februar

Bernadette Künzle
Fermentista i. A.

Bernadette



Das Kleingedruckte (AGB):

Die Kurskosten sind vor Kursbeginn per Twint oder Banküberweisung zu begleichen. Bei Nichterscheinen ohne begründete Abmeldung werden diese in Rechnung gestellt.

Die Kursleiterin haftet nicht für während dem Kurs auftretende Krankheiten, Unfälle oder Sachschäden. Versicherung ist Sache der Teilnehmenden.

Mit der Anmeldung werden die Allgemeinen Geschäftsbedingungen akzeptiert.



Fermentkraut



Konto / Zahlbar an
CH42 0840 1000 0799 2426 3
Künzle Bernadette
Im Dorf 15
9203 Niederwil SG

Zusätzliche Informationen
Kurs Fermentkraut

