



Gemüsefermentation Querbeet

Du hast schon öfter Sauerkraut gemacht und möchtest weitere Möglichkeiten der Gemüsefermentation kennenlernen? In diesem Kurs lernen wir die Herstellung von Kimchi, scharfen Saucen kennen und die Anwendung von übrig gebliebener Lake.

Erfahrung in der Gemüsefermentation von Vorteil, aber nicht notwendig.

Wo	Wann	Ausrüstung	Kosten	Anmeldung
Pfarreisaal Zahnersmüliweg 2 9203 Niederwil	Dienstag 23. Februar 2027 18.00 - 21.00 Uhr	- Schneidbrett - Gemüsemesser - Notizmaterial - evtl. Schürze	CHF 90.00 Kursleitung	verbindlich an 079 904 00 61 info@fermentkraut.ch bis: 18. 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

