



Workshop Wilde Getränke

Wildkräuter schmecken nicht nur auf dem Teller, sondern lassen sich auch zu köstlichen Getränken verwandeln. In diesem Kurs lernst du die Grundkenntnisse für Oxymel, Shrub und wilde Limonaden kennen und geling sicher anwenden.

Wo	Wann	Ausrüstung	Kosten	Anmeldung
Kirchplatz Im Dorf 1 9203 Niederwil	Dienstag 15. Sept. 2026 18.00 - 20.00 Uhr	<ul style="list-style-type: none">- Schneidbrett- Gemüsemesser- Notizmaterial- evtl. Schürze	CHF 80.00	verbindlich an 079 904 00 61 info@fermentkraut.ch bis: 12. September
			Kursleitung	
			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.

Zahlteil



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

Referenz

Zusätzliche Informationen
Kurs Fermentkraut

Zahlbar durch (Name/Adresse)