

252-S3R055 Fermentierkurs - Lebensmittel natürlich haltbar machen

Beginn	Donnerstag, 30.10.2025, 19:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	60,00 € Kurskosten inkl. Lebensmittelkosten, Rezeptheft und Kostproben
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Alexandra Weißenbacher
Mitzubringen	1 leine Pet- oder Bügelflasche 2x 0,50 ml Weckgläser 3x 0,25 ml Weckgläser (erhältlich z.B bei Interspar Braunau) eventuell passende Fermentiergewichte. Diese können auch vor Ort zum Preis von je 1€ erworben werden.
Kursort	Inntal-Mittelschule Küche Obersimbach 26, 84359 Simbach >> Hinweis: Inntal-Mittelschule am Schulzentrum Simbach am Inn

Fermentierkurs - Lebensmittel natürlich haltbar machen

In diesem Kurs erlernen sie die Grundtechniken der Fermentation. Wir fermentieren Gemüse im eigenen Saft und in der Salzlake, bereiten eine Salsa in Schütteltechnik zu und fermentieren Saucen in Laketechnik.

Kurskosten inkl. Lebensmittelkosten, Rezeptheft und Kostproben

Termine

Datum		Ort
30.10.2025	19:00 - 21:00 Uhr	Obersimbach 26, Simbach, Inntal-Mittelschule, Küche

[zur Kursdetail-Seite](#)