



URIG WINTERTHUR MITEINANDER FÜREINANDER

Fermentier-Kurs

Datum Sonntag 18. September 2022
Zeit von 15:00 bis ca. 18:00 Uhr wird
Ort: noch bekannt gegeben Olivia
Kursleitung: Spendenbasis
Kosten: kurse@urig-winterthur.ch
Anmeldung an:

Ferment- Vorräte für das ganze Jahr

Oliva, als erfahrene Fermentier-Frau erklärt uns was man alles fermentieren kann, damit es wirklich gelingt. Es braucht dafür wenig Material und ist einfach umzusetzen. Dieser Kurs eignet sich für Anfänger als Einstieg in diese Kunst und für Fortgeschrittene als Vertiefung.

Zur Nachhaltigkeit erhält jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer ein Anwendungsheft, Rezepte und Tipps über darin befindliche Nährstoffe.

Ein gemeinsames Abendessen, dass vorbereitet wird, rundet diesen interessanten Kurs ab.

Wir freuen uns auf eine spannende und leckere Zeit mit euch
Herzliche Grüsse Olivia, Ruth und Ilona



Sollten noch Fragen dazu aufkommen - wir sind für euch da.

Hotline: 079 501 12 34



URIG Winterthur / Tösstalstrasse 16 / 8400 Winterthur