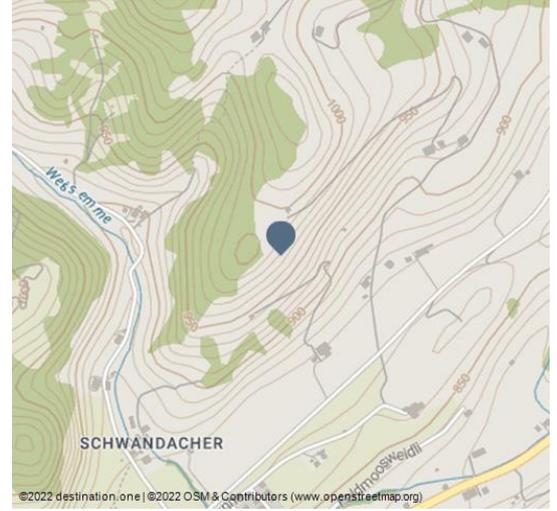




## 2024 Kurs Fermentieren (8.11.2024)



© UNESCO Biosphäre Entlebuch / Adobe Stock - © GuidleProxy



**Es ist nicht das Kabisland, das Entlebuch. Aber unsere Gärten geben vieles her, das schon unsere Vorfahren durch Fermentieren konserviert haben. Was Sie später beim Öffnen des Glases erwartet?**

Anforderungen:

Freude am Werken in der Küche. Geeignet für Erwachsene ab 16 Jahren.

Ziele/Inhalte:

Die Teilnehmenden:

- lernen die Rohstoffe fürs Fermentieren kennen
- lernen den Prozess der Fermentation von Lebensmitteln kennen
- erlernen, wie sie selber Lebensmittel fermentieren können

Leitung:

Erika Bieri, Fermentista und Bäuerin

Anmeldung:

Anmeldefrist: 11. Oktober 2024

[www.biosphaere.ch/fermentieren](http://www.biosphaere.ch/fermentieren)

Durchführung:

Der Entscheid über die Durchführung (oder allenfalls -annullation; Mindestteilnehmendenzahl) erfolgt nach Anmeldeschluss, spätestens bis 14. Oktober 2024.

### Veranstaltungsort:

UNESCO Biosphäre Entlebuch  
6182 Escholzmatt

 [www.biosphaere.ch/](http://www.biosphaere.ch/)

### Ansprechpartner:

UNESCO Biosphäre Entlebuch -  
Biosphärenzentrum  
Chlosterbüel 28  
6170 Schüpfheim

 +41 (0)41 485 42 50

 [zentrum@biosphaere.ch](mailto:zentrum@biosphaere.ch)



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/nLBnf>

Versicherung/Annullation:

[www.biosphaere.ch/agb](http://www.biosphaere.ch/agb)

UNESCO Biosphäre Entlebuch - Biosphärenzentrum, Klosterbüel 28,  
6170 Schüpfheim, +41 (0)41 485 42 50, [zentrum@biosphaere.ch](mailto:zentrum@biosphaere.ch), <http://www.biosphaere.ch>

### **Buchungsanbieter:**



<https://s.et4.de/mLbnf>

### **Preisinformationen:**

CHF 220.00 inkl. Material und Mittagsverpflegung.

### **Termine:**

Freitag, 08.11.2024, 10:00 - 17:00 Uhr

### **Buchungsanbieter:**

( <https://angebote.paerke.ch/de/subscription/subscriber/47966> )