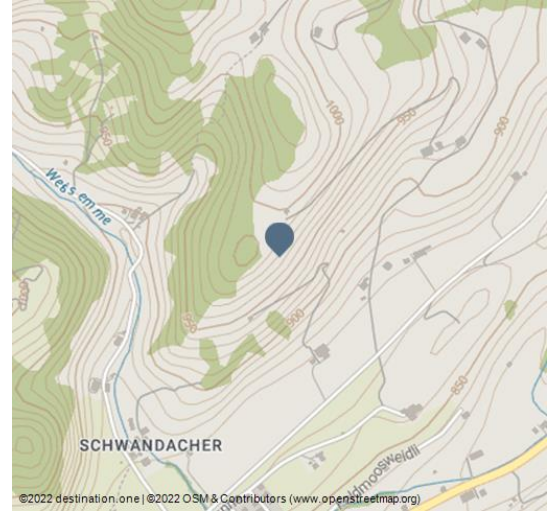




2024 Kurs Fermentieren (9.11.2024)



© 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

Durchführung:

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

More information: www.luzern.com | shop.luzern.com


Veranstaltungsort:

UNESCO Biosphäre Entlebuch
6182 Escholzmatt

 www.biosphaere.ch/

Ansprechpartner:

UNESCO Biosphäre Entlebuch -
Biosphärenzentrum
Chlosterbüel 28
6170 Schüpfheim

 +41 (0)41 485 42 50

 zentrum@biosphaere.ch



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

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

Versicherung/Annullation:

www.biosphaere.ch/agb

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

Buchungsanbieter:



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

Preisinformationen:

CHF 160.00 inkl. Material und Mittagsverpflegung.

Termine:

Samstag, 09.11.2024, 10:00 - 17:00 Uhr

Buchungsanbieter:

(<https://angebote.paerke.ch/de/subscription/subscriber/47967>)