Workshop: Kefir und Kombucha selbst herstellen

Tauche ein in die faszinierende Welt der Arbeit mit Mikroorganismen und entdecke die Kunst der Fermentation in unserem spannenden Workshop. Egal ob du ein erfahrener Fermentationsprofi bist oder gerade erst anfängst, dich für gesunde Ernährung zu interessieren – dieser Workshop ist für alle gedacht, die sich für moderne Ernährungstrends interessieren.

Von der Geschichte der Fermentation über detaillierte Arbeitsanleitungen bis hin zu vielfältigen Rezepten und wertvollen Tipps und Tricks erwarten dich umfassende Informationen über die gesundheitlichen Vorteile von Kombucha und Kefir.

Mach mit und lass deine Mikroben toben!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	185,00 € TN-Beitrag 63,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten. Gesundheitsbewusste Personen, die neugierig auf neue kulinarische Abenteuer sind.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at