

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: 63,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
126,00 € TN-Beitrag
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

11.03.2026 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	11.03.2026 09:00
Ende	11.03.2026 13:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019804
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark