

Kefir und Kombucha selbst herstellen

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Fermentation und lernen Sie, wie Kefir und Kombucha hergestellt werden. Der Workshop vermittelt die Grundlagen dieser traditionellen Techniken, ihre gesundheitlichen Vorteile sowie die Bedeutung von Mikroorganismen für probiotische Getränke. Schritt für Schritt erfahren Sie, wie Zutaten, Gärzeit und Temperatur optimal eingesetzt werden. Praktische Tipps helfen dabei, Fehler zu vermeiden und gelungene Fermente herzustellen. Außerdem lernen Sie verschiedene Rezeptvarianten und kreative Geschmackskombinationen kennen.

Information

| | |
|---------------------|--|
| Kursdauer: | 4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 130,00 € TN-Beitrag 65,00 € 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

10.03.2027 09:00, Graz

| | |
|--------------|--|
| Ort | Graz |
| Beginn | 10.03.2027 09:00 |
| Ende | 10.03.2027 13:00 |
| Örtlichkeit | Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz |
| Information | Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at |
| Kursnummer | 6-0021530 |
| Trainer:in | Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek |
| Veranstalter | LFI Steiermark |