



Gemüse, Obst und Kräuter haltbar machen und
die eigene Vorratskammer bestücken!

Fermentierkurs in Elixhausen

Fermentieren, Herstellung von Oxymel, Haltbarmachen in Essig, uvm - wer das immer schon in einer kleinen Runde unter fachkundiger Anleitung lernen wollte, ist bei diesem Kurs richtig!

Der Kurs findet am Samstag, den 11. Jänner 2025 in Elixhausen bei Kathi Sützl statt (Moosstrasse 7 B, Elixhausen).

Er dauert von 10[°] bis 15[°] und beinhaltet eine Stärkung um die Mittagszeit, Getränke und Skripten.

Preis: 65 €, wobei Mitglieder des OGV eine Förderung von 20 € p.P. erhalten

Bitte bringt, falls vorhanden, übrige Schraubgläser/Bügelgläser mit 300-500 ml Inhalt als „Tauschgläser“ mit! Eure Kostproben zum Mitnehmen füllen wir dann im Kurs in vorbereitete, sterile Gläser ab! Auch Hausschuhe nicht vergessen!

Anmeldung bis 30.11.2024 bei der Schriftführerin (max. 12 Personen):

Silja Horak: siljahorak@yahoo.com



Foto: pixabay