



© Michaela Hauptmann

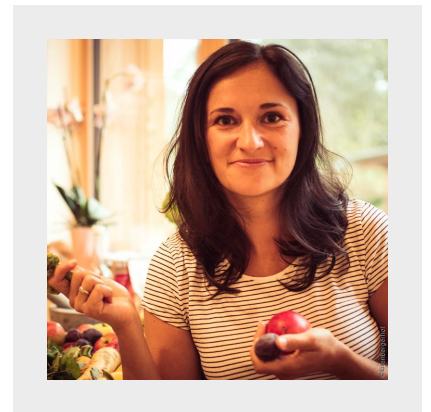
Fermentieren/Blubbern für die Lebensgeister

Freitag, 9. Dez 2022, 15:30 - 20:00 Uhr

Fermentieren ist einer der ältesten Konservierungsformen. Obst und Gemüse werden dadurch nicht nur länger haltbar, sie werden auch veredelt und liefern einen wertvollen Beitrag zu einer gesunden Darmflora. Da der Darm Sitz unserer Gesundheit ist und viele Krankheiten auf eine gestörte Darmflora zurückzuführen sind, sollten wir besonders auf seine Bedürfnisse achten.

Alle TeilnehmerInnen erhalten zwei Fermentationsstartersets und stellen je 2 Fermente her, die zuhause weiterbetreut und genossen werden dürfen.

Im Preis inkludiert: Lebensmittel, Unterlagen mit Rezepten, Fermentationsstarterset (2 Bügelgläser mit Dichtungen und Fermentationsgewichten), 2 Fermente und Verkostung



Elisabeth
Kainz-Eisenberger

Ich freue mich aufs gemeinsame Blubbern

Bis bald,
Elisabeth

Anmeldung: (bis 02.12.2022)

Elisabeth Kainz-Eisenberger
elisabeth@eisenberger.at
0664 / 73 03 2446
www.eisenbergerhof.at

Preis:

89,-
85,- für LeNa Mitglieder



Begegnung & Gesundheit
Eisenbergerweg 45, 8045 Weinitzen

