



OBST- und GARTENBAUVEREIN PICHL

LEBENSMITTEL FERMENTIEREN

Der Obst- und Gartenbauverein lädt ein:

Montag, 30. Oktober 2023, 18.30 Uhr
Lehrküche der Neuen Musikmittelschule Pichl

- Warum sind fermentierte Lebensmittel gesund?
- Welche Lebensmittel können fermentiert werden?
- Wie funktioniert die Fermentierung?

All diese Fragen werden von Frau Monika Selinger (aus Aichkirchen) bei dem Seminar behandelt. Ebenso wird die Verarbeitung vor Ort durchgeführt.

Die Teilnahmeanzahl ist begrenzt. Daher ist eine Anmeldung unbedingt erforderlich:

07247 6621 oder 0664 73831154 oder d.huspek@gmx.at

Den Kostenbeitrag für das Seminar trägt der OGV. Lediglich die Lebensmittel sind von den TeilnehmerInnen zu bezahlen (Euro 8,00). Mitzubringen sind fest verschließbare Gläser, am besten ein-Liter-Gläser.

Auf neue Erfahrungen freut sich der

Obst- und Gartenbauverein Pichl.

Obfrau

Daniela Huspek

Schriftführer

Herbert Wendt

Der OGV Pichl übernimmt keinerlei Haftungen!