

## 261-4903 Die Welt des Fermentierens Kimchi, Kombucha & Co

Beginn	Freitag, 26.06.2026, 17:00 - 20:00 Uhr
Kursgebühr	72,00 € inkl. Unterlagen und Nahrungsmittel € 20,00.
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Ricarda Berendson
Kursort	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Ko, Seiboldsdorfer Mühle 7, 83278 Traunstein

Fermentieren liegt im Trend - und das zu Recht. Es ist einfach, preisgünstig und sorgt für einzigartige Geschmackserlebnisse, die zudem gut für unser Wohlbefinden sein können. Im Kurs lernen wir verschiedene fermentierte Lebensmittel und Getränke kennen, probieren sie gemeinsam und setzen ein eigenes Ferment an, das mit nach Hause genommen wird. Dazu gibt es viele praktische Tipps, worauf bei der Herstellung zu achten ist, damit die Fermente auch daheim sicher und zuverlässig gelingen.

**Bitte mitbringen:**

Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, verschließbares Gefäß, scharfes Messer, Getränk, evtl. Schreibzeug.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
26.06.2026	17:00 - 20:00 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

[zur Kursdetail-Seite](#)