



## Workshop "Kefir und Kombucha selber herstellen"

Lerne die faszinierende Welt der Mikroorganismen kennen und entdecke die Kunst der Fermentation in diesem praxisnahen Workshop. Ob du bereits Erfahrung mit fermentierten Lebensmitteln hast oder einfach neugierig auf gesunde Ernährungstrends bist – dieser Kurs richtet sich an alle, die mehr über moderne, natürliche Lebensmittelverarbeitung erfahren möchten. Komm mit auf eine spannende Reise: von den Ursprüngen der Fermentation über Schritt-für-Schritt-Anleitungen bis hin zu vielfältigen Rezeptideen. Du erhältst wertvolle Tipps und erfährst, wie Kombucha und Kefir nicht nur köstlich, sondern auch gesundheitsfördernd sein können.

## Information

Kursdauer:4,5 EinheitenKursbeitrag:59,00 € KursgebührFachbereich:Gesundheit und Ernährung

## Verfügbare Termine

## 04.03.2026 09:00, Klagenfurt am Wörthersee

Ort Klagenfurt am Wörthersee

Beginn 04.03.2026 09:00 Ende 04.03.2026 13:00

Örtlichkeit Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1,

9020 Klagenfurt am Wörthersee

Information Robert Madrian, Tel 0463/5850/2123,

robert.madrian@lk-kaernten.at

Kursnummer 2-0029332

Trainer:in DI Wolfgang Zemanek
Veranstalter Schloss Krastowitz

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.12.2025