

## 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 Einheiten

**Kursbeitrag:** 59,00 € Kursgebühr

**Fachbereich:** 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, <a href="mailto:robert.madrian@lk-kaernten.at">robert.madrian@lk-kaernten.at</a>
Kursnummer	2-0029332
Trainer:in	DI Wolfgang Zemanek
Veranstalter	Schloss Krastowitz