

## Workshop "Kefir und Kombucha selber herstellen"

*Wir lassen die Mikroben toben!*

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.

### **Eckdaten:**

**Termin:** Mittwoch, 4. März 2026, 9:00 bis 13:00 Uhr

**Referent:** DI Wolfgang Zemanek

**Preis:** € 59,–

**Kursnummer:** 2-0028335

**Anmeldung:** 0463/5850-2100

### **Anmeldung und Information:**

bei Mag. Robert Madrian

Bildungshaus Schloss Krastowitz

Tel.: 0463/5850-2100

E-Mail: robert.madrian@lk-kaernten.at

oder direkt online über folgenden Link: [Workshop "Kefir und Kombucha selber herstellen"](#)