



FERMENTATION-Workshop mit Sanjay Bösch - bei uns am Weingut wahlweise 1.7., 3.7., 14.10. oder 16. 10.2017

vormittags jeweils von 9.00 -12.00:
Einführung Theorie, praktischer Teil Milchsäures einlegen
von Gemüse

nachmittags jeweils von 13.00 - 16.00:
Weiterführung Theorie, Schwerpunkt fermentierte
Getränke und Sauerteig-Brot, praktischer Teil
Kombucha ansetzen

Anmeldung: maria@ploder-rosenberg.at/ 0664 5011682
Kursbeitrag: € 70,- pro Kurstag



ECHTWEIN VON
PLODER-ROSENBERG

BIOWEIN VON
PLODER - ROSENBERG
Unterrosenberg 86,
8093 St. Peter a.O.
www.ploder-rosenberg.at

FERMENTATION

mit Sanjay Bösch – bei uns am Weingut

Fermentieren oder auch Fermentation ist nicht nur die älteste bekannte Art der Lebensmittelkonservierung, sondern auch ein allgegenwärtiger Prozess, den wir in unserem Alltag gar nicht wahrnehmen und dabei wäre unser Leben ohne diesen



erst gar nicht möglich.

Zudem ist sie die führende Antriebskraft von kulinarischer und kultureller Entwicklung – 1/3 der erzeugten Lebensmittel Weltweit sind fermentiert oder Endprodukte, in denen Fermentations-Prozesse angewandt wurden.

Zur Zeit regelrecht als Trend gefeiert, obwohl sie immer schon hier war und auch hier sein wird, bietet uns die Fermentation einen faszinierenden Blick auf das mikrobielle Leben rund um & in uns.

**Wahlweise 1. Juli, 3. Juli, 14. Oktober oder 16. Oktober 2017,
jeweils von 9.00 – 12.00 & 13.00 bis 16.00**

Anmeldung unter: maria@ploder-rosenberg.at/ 0664 5011682