

HALTBARMACHEN FERMENTIEREN

*mit Kräuterkoch
Andreas Meier*



KREISVERBAND
NEUSTADT A. D. WALDNAAB
für Gartenbau und
Landespflege

Grünes
Gut



FERMENTATION IST EINE TRADITIONELLE METHODE ZUR HALTBARMACHUNG VON LEBENSMITTELN. FERMENTIERTES OBST UND GEMÜSE ÜBERZEUGT NICHT NUR DURCH SEINEN GESCHMACK, SONDERN FÖRdert DANK DER BEIM GÄRPROZESS ENTSTEHENDEN PROBIOTIKA UND LEBENDEN MIKROORGANISMEN EINE GESUNDE DARMSFLORA UND STÄRKT DAS IMMUNSYSTEM. DAHER IST EIN REGELMÄSSIGER VERZEHr FERMENTIERTER LEBENSMITTEL EMPFEHLENSWERT.

DO. 09. APRIL 2026

AB 18.00 UHR

PFARRHEIM ST. MARTIN, LUHE-WILDENAU
REGENSBURGER STR. 6, 92706 LUHE-WILDENAU

KOSTEN

55 €

PRO TEILNEHMER

Teilnahme nur nach
Anmeldung per E-Mail an mtreiber@neustadt.de und
Überweisung der Teilnahmegebühr (DE86 7539 0000 0000 8780 90)