

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:** Freitag, 09. Oktober 2026, 9:00 bis 13:00 Uhr
- **Ort:** Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt
- **Referent:** DI Wolfgang Zemanek
- **Preis:** € 85,–

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"](#)