

## Kefir und Kombucha selbst herstellen

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Fermentation und lernen Sie, wie Kefir und Kombucha hergestellt werden. Der Workshop vermittelt die Grundlagen dieser traditionellen Techniken, ihre gesundheitlichen Vorteile sowie die Bedeutung von Mikroorganismen für probiotische Getränke. Schritt für Schritt erfahren Sie, wie Zutaten, Gärzeit und Temperatur optimal eingesetzt werden. Praktische Tipps helfen dabei, Fehler zu vermeiden und gelungene Fermente herzustellen. Außerdem lernen Sie verschiedene Rezeptvarianten und kreative Geschmackskombinationen kennen.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	130,00 € TN-Beitrag 65,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten. Gesundheitsbewusste Personen, die neugierig auf neue kulinarische Abenteuer sind.

### Verfügbare Termine

#### 10.03.2027 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	10.03.2027 09:00
Ende	10.03.2027 13:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Larissa Parz, <a href="mailto:larissa.parz@lfi-steiermark.at">larissa.parz@lfi-steiermark.at</a>
Kursnummer	6-0021530
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark