

Fermentieren!

mit Christine Syrad aus Twann



Probiere verschiedene Produkte, die mit Salz oder in Salzlake fermentiert wurden, und bereite etwas Ungewöhnliches zum Mitnehmen zu.

Christine zeigt dir, wie du gebrauchsfertige Fermente in deiner täglichen Küche als Zutaten und nicht nur als Beilage verwenden kannst. Der Workshop findet in Form eines Apéro riche statt und dauert etwa 2,5 Stunden, in denen du lernst, wie du deine Fermente herstellst, indem du deine Ohren, Augen und Geschmackspapillen einsetzt. Du wirst zwei Fermente mit nach Hause nehmen.

Wann und Wo

Dienstag, 21.03.2023, 18:00 bis ca. 20:30

Wir treffen uns im Keller von Antoine Schott, Dorfgasse7, Twann

Kosten

CHF 55.- pro Person inkl. Essen

Dies ist ein Sonderpreis, den Christine für den Frauenverein Twann gewährt!

Mitbringen

Zwei grosse verschliessbare Gläser/Gefässe zu 500 ml

Anmeldung

Bis Freitag, 17. März bei Ursi Kaltenrieder 079 786 44 16.