

Einladung

**Wir laden alle Interessierten herzlich zu einer
online Veranstaltung des BBV-Bildungswerks ein**

Fermentieren: Essen einfach haltbar machen

Oft kommt im Sommer die geballte Ladung mit der Gemüse- und Obsternte aus dem eigenen Garten. Es stellt sich dann die Frage: Wohin mit den ganzen Mengen? Eine Möglichkeit ist das Fermentieren. Einst wurde es genutzt um einen Vorrat für die kalte Jahreszeit anzulegen. Heute kommt Fermentieren vor allem wegen seiner guten Verträglichkeit und des aromatischen Geschmacks zum Einsatz. Bei diesem Vortrag gewinnen Sie einen Einblick in die Welt des Fermentierens. Sie erhalten wichtige Tipps und Tricks wie Sie Ihre Gemüse- und Obsternte konservieren können. Kleinigkeiten begeistern können.

Veranstaltungstermin/Anmeldung/Anmeldeschluss

Dienstag, 22. August 2023 um 19:30 Uhr

online Anmeldung <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=19013014>

Anmeldeschluss: Freitag, 18. August 2023

Referentin

Magdalena Kühn, Hauswirtschaftsmeisterin

Teilnehmergebühr

5,00 €

Hinweise

Alle angemeldeten Personen erhalten die Zugangsdaten für den Konferenzraum einen Tag vor der Veranstaltung per E-Mail. Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl für die Veranstaltung begrenzt ist.

Weitere Infos unter:

BBV-Bildungswerk im Bezirk Oberbayern, Viehmarktplatz 7, 85055 Ingolstadt, Telefon: 0841 49294-17

www.Bildung-Beratung-Bayern.de