

Wilde Getränke fermentieren

In diesem Workshop beschäftigen wir uns mit dem Brauen von sprudeligen, natürlichen Getränken. Dazu benötigen wir Früchte, Beeren, Wurzeln oder Blüten, ein Gärgefäß und ausreichend Zucker. Der Zucker wird von den natürlich vorkommenden Mikroorganismen umgewandelt, wobei unter anderem Kohlensäure entsteht. Dadurch werden eure Gärgetränke richtig sprudelig und schmecken fantastisch – die perfekten fermentierten Getränke für den Sommer!

Mit dem erlernten Wissen könnt ihr beispielsweise Ingwerbier, Kurkumabier, probiotische Brausen, Löwenzahnsekt oder Holundersekt zuhause selber herstellen.

Im Workshop bekommt ihr eine Menge Tipps dazu, wie ihr viel Kohlensäure in die Getränke zaubert und welche Sorten besonders gut schmecken. Zusätzlich erfahrt ihr, worauf ihr achten müsst, damit ihr sichere Fermente erhaltet, nichts explodiert und welche gesundheitlichen Vorteile fermentierte Getränke mit sich bringen. Der Workshop ist sowohl für Neulinge geeignet, als auch für alle, die etwas Neues über fermentierte Getränke lernen wollen. Im Workshop bekommt ihr von uns alles, was ihr für das Brauen zuhause benötigt, sodass ihr direkt damit einsteigen könnt.

Termin: Samstag, 10.05.2025

Uhrzeit: 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Ort: Hofladen Fay, Hof Obersteinberg 1, 35415 Pohlheim

Kosten: 35,- € pro Person inklusive Material

Anzahl: Minimal 15, Maximal 20 Personen

Anmeldeschluss: 26.04.2025

Anmeldungen Anne Fay: E-Mail anne_christin.9@web.de

