

# Vom Beet ins Glas

mit Alexandra Regenfelder



## Willst du Lebensmittelverschwendung vermeiden?



Dann komm zum Kurs "Vom Beet ins Glas" und lerne verschiedene Techniken der Konservierung (Fermentieren, Einlegen, etc.) von Gemüse und Obst kennen.

- Materialkunde
- Rezepte und Skriptum
- Verarbeitung

Mitnehmen solltest du eine Schürze und jede Menge gute Laune.

Mit nach Hause nimmst du, neben viel Erfahrung, sieben Gläser mit deinen selbst zubereiteten Gemüse- und Obstkreationen, das Skript und natürlich auch neue Bekanntschaften.

**Sichere dir jetzt deinen Platz beim Kurs "Vom Beet ins Glas" mit Alexandra am 19.10.2024 um 14:00 Uhr im Hofladen Schiffer. Achtung - begrenzte Teilnehmerzahl!**

Unkostenbeitrag: 85€ pro Person inklusive aller Zutaten, Gläser, Rezepturen und Skriptum.

Anmeldung telefonisch unter 0664 9692 656 oder 0664 3017 702 oder per Mail an [info@hofladen-schiffer.at](mailto:info@hofladen-schiffer.at)



Wir freuen uns auf einen lehrreichen Nachmittag!

Dein Hofladen Schiffer Team gemeinsam mit Alexandra Regenfelder aus dem Kräuterdorf Irschen.

