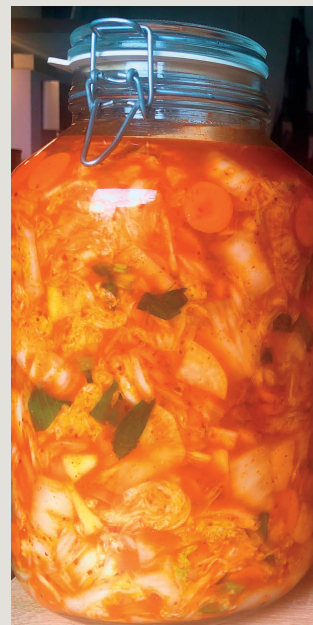


# *Fermentations- Workshop*

*~Kimchi~*



@Tante Erna Unverpackt //

13.07.2023 //

19.00 Uhr //

50 € //

## *Was dich erwartet...*

In dem zweistündigen Workshop erlernst du die Grundlagen der Gemüse-Fermentation, die du im Nachgang universell anwenden kannst.

Zwei Fermente werden angesetzt: Möhren-Sticks in Salzlake und Kimchi, der koreanische Klassiker.

## *Was im Preis enthalten ist...*

- Starter-Kit: Holzstampfer und Gläser
- alle Zutaten für die Fermente
- Verköstigung

## *Was du brauchst...*

Das folgende Equipment solltest Du dabei haben:

- Messer
- Schäler
- Schneidebrett

Der Workshop findet Tante Erna Unverpackt in der Schulgasse 3, 64546 Mörfelden-Walldorf statt. Finde dich am Donnerstagabend gern ab 18.45 Uhr ein, damit es pünktlich losgehen kann.

Die Anmeldung erfolgt im Laden oder per Mail an [info@tante-erna.de](mailto:info@tante-erna.de).

*Wir freuen uns auf dich!*