

# Fermentier / Chutney Kurs

Samstag, 01. Februar 2020, 13:00 Uhr, Schulhaus Habkern

Donnerstag, 12. März 2020, 18:30 Uhr, Sek. Schulhaus Interlaken

## Kursinhalt:

- Prinzipien versch. Konservierungsmethoden, Schwerpunkt Milchsäuregärung und Heisseinfüllen
- Geschichte/Herkunft einzelner Produkte (z.B. Kimchi/Sauerkraut, Chutney)
- Tipps und Tricks für erfolgreiches Fermentieren von Gemüse/Heisseinfüllen diverser Produkte
- Zubereitung von zwei verschiedenen Produkten: 1 Ferment, 1 Chutney
- Degustation von konservierten Produkten
- Apéro/Zvieri mit offenem Erfahrungsaustausch zum Fermentieren und Konservieren allgemein



Kurskosten: **CHF 40.-**

Kursdauer: **3 Stunden**

Mitbringen: **1 Bügelglas/WECK Glas oder Schraubglas mit 5 dl Inhalt**  
und weiter Öffnung, so dass eine Hand reinpasst  
**1 kleines Schraubglas oder WECK Glas mit max. 2 dl Inhalt**  
► Gläser können auch im Kurs gekauft werden

Kursleitung: Annekathrin Jetzler · Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern OGG

**Anmelden bis: 24. Januar 2020**

079 549 21 36 Erika Zurbuchen

077 437 49 19 Doro Simmler

Persönlich in der Brockenstube Interlaken

Dieser Kurs wird in Zusammenarbeit mit der Landfrauengruppe Habkern, Frauenverein Interlaken und dem Verein Swiss Mountain Market durchgeführt.

