



Pflanzen Humanismus

Carlo Nesler

Permaculture esperto di cibi fermentati

FERMENTIEREN

ist eine uralte Methode der Konservierung von Lebensmitteln (Gemüse, Kräuter, Getreide, Milch...)

wie, warum, weshalb?



Carlo Nesler ist Fermentations-Experte und beschäftigt sich seit einigen Jahren mit der Verbreitung der Methoden der Fermentation. Er hält seit Jahren Workshops und Kurse für Profis und Laien.

Seine Firma, die CibOfficina Microbiotica, mit Sitz in Viterbo – Italien, produziert handwerklich Miso, Shoyu, Sauerkraut, Kimchi, Kombucha und andere fermentierte Speisen. Die Permakultur und die natürliche Landwirtschaft von Fukuoka inspirieren seine Tätigkeit.

Im Rahmen dieses Workshops will wieder auf traditionelle Verfahren aufmerksam gemacht werden, denn eine Vielzahl von fermentierten Speisen kann einfach zu Hause zubereitet werden.

Wir werden die Möglichkeit haben, die unglaubliche Welt der Gärung durch verschiedene praktische Erfahrungen zu erleben.

Es besteht die Möglichkeit nur den Vortrag zu besuchen, für den Workshop am Samstag ist der Vortrag (Einführung) Voraussetzung.

Einführung-Geschichte, Gesundheit, Technik

Donnerstag, 26. September 2019 18 bis ca. 21 Uhr
€ 36,--
€ 27,-- für FNL-Mitglieder

Workshop: Sauerkraut, Joghurt, Kefir, Honig-Limo.....

Freitag, 27. September 2019 14:00 bis ca 21:00
€ 127,-- (Workshop und Vortrag) plus Materialkosten
€ 108,-- für FNL-Mitglieder (Workshop und Vortrag) plus Materialkosten

Veranstaltungsort:

Raum Villach - wird bei Anmeldung bekanntgegeben

Info Anmeldung

Ulrike Baldessarini
0676 550 32 43, ulrike.baldessarini@pflanzenhumanismus.at

