

# Einmachkurs „Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co“

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 und Herkunft eingemachter Produkte
- 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



Foto: Pascale Amez

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 · Verein foodwaste.ch

**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.



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern