

demeter

# finkundgut

*Farm to Table*

**FERMENTIER**

*Workshop*

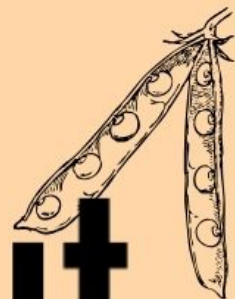


**6. JUNI 26**

**15.00-18.00**



demeter



# finkundgut



*Farm to Table*

## FERMENTIER

*Workshop*

DER PERFEKTE TAG AM DEMETER-HOF  
LERNE THEORIE, MAGIE UND VIELFALT  
VON GEMÜSE FERMENTATION  
KENNEN. KOSTE UND STAUNE  
SCHNIPPLE DEMETER GEMÜSE UND  
FÜLLE IN GLÄSER  
NIMM DEINE SCHÄTZE  
MIT NACH HAUSE  
119€ DAUER 3H



ANMELDUNG  
[MARTINA@FINKUNDGUT.AT](mailto:MARTINA@FINKUNDGUT.AT)  
0664-2483002

demeter

# finkundgut



*Farm to Table*

## FERMENTIER

*Workshop*

FERMENTIEREN IST  
KREATIVES HANDWERK,  
DEINE FERMENTE  
GESUNDE KÖSTLICHKEITEN  
VOLLER GESCHMACK



JETZT ANMELDEN!

NIMM BRETTL & MESSER MIT,  
SCHON GEHT'S LOS!



EIN FINKUNDGUTER WORKSHOP VOLL  
FREUDE UND DEMETER GEMÜSE

demeter

# finkundgut

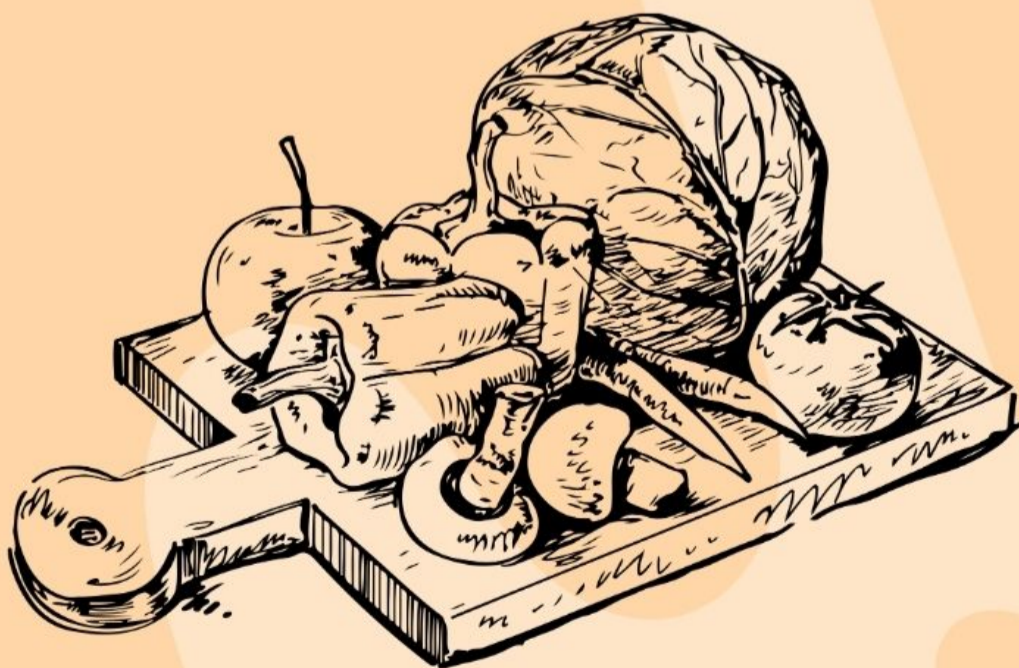


*Farm to Table*

**FERMENTIER**

*Workshop*

**WEIL GUT FINKUNDGUT IST**



MARTINA@FINKUNDGUT.AT | 0664-248300  
AM BERG 60 | 2032 ENZERSDORF IM THALE

[WWW.FINKUNDGUT.AT](http://WWW.FINKUNDGUT.AT)