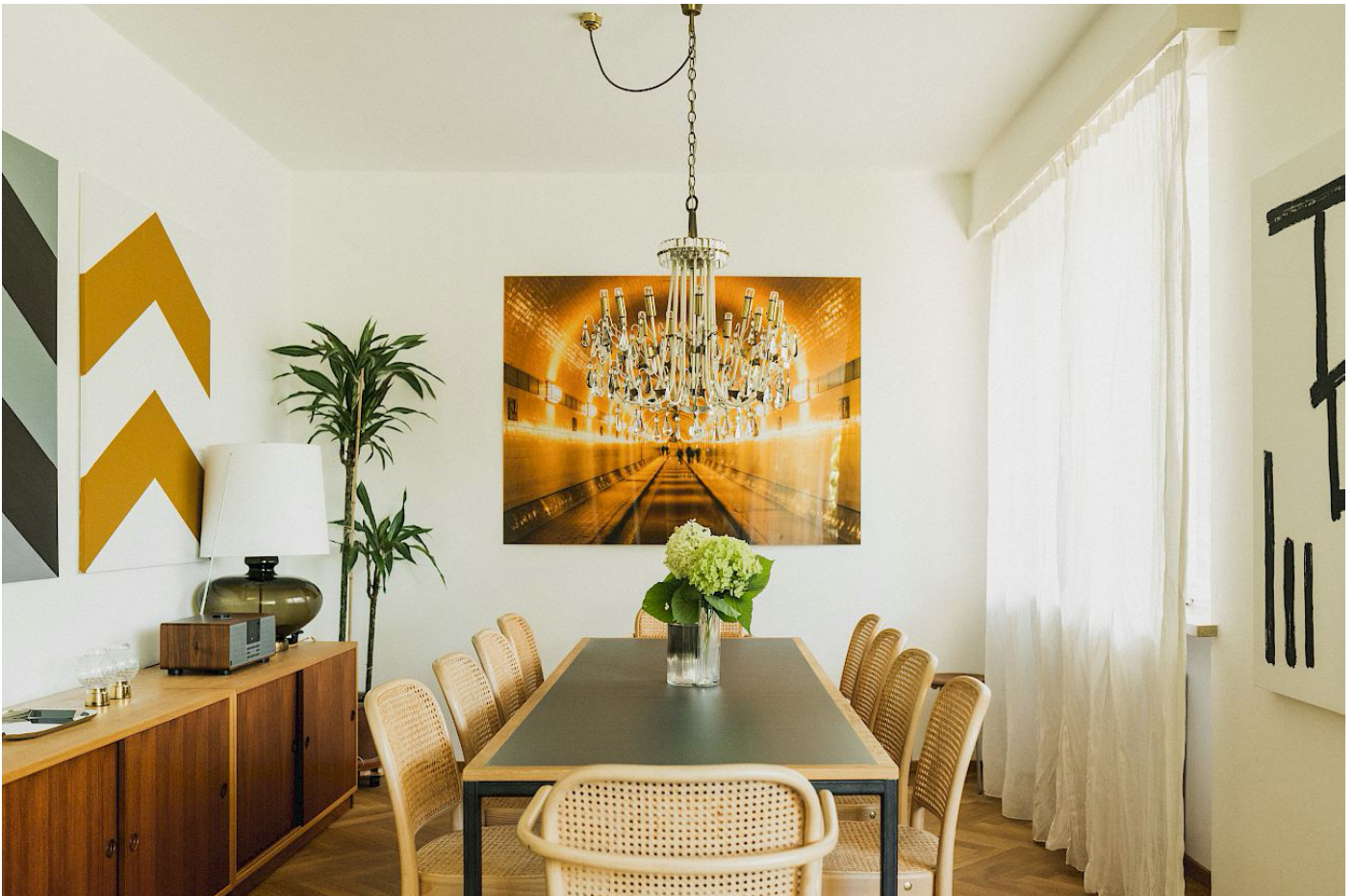


# Fermentationskurs

mit Jakob Haller

Workshop in der Villa Fluggi



Das Fermentieren ist eine der ältesten Konservierungsmethoden der Welt. Es ist eine ideale Möglichkeit, um verschiedene Lebensmittel haltbar zu machen und probiotische Nährstoffe entstehen zu lassen.

## JAKOB HALLER

Jakob lebt und arbeitet mit seiner Familie am „Hof des Wandels“; einem Permakulturhof in Eppan. Seine langjährige Erfahrung als Koch in Spitzenrestaurants vereint er mit den natürlichen Rohstoffen, die er selbst auf dem Hof anbaut und produziert.

Er zeigt Ihnen in der Küche der Villa Fluggi den Vorgang des Fermentierens mit anschließender Verkostung.

### Inhalt

Milchsäure Fermentation

Kombucha

Wasserkefir

Kimchi Herstellung

### ABLAUF & INFORMATION

Nach dem Kurs laden wir Sie zu einem gemütlichen „Aperitivo“ im Wohnzimmer der Villa Fluggi ein, mit Snacks von Jakob.

Datum und Ort: **Do 10. November 2022, Villa Fluggi**

Uhrzeit: **16-19.00 Uhr**

Kursteilnahme (all. incl.): 190 EUR pro Person

Begrenzte Teilnehmerzahl

Anmeldung innerhalb 06. November 2022 bei  
[annalenamessner@hotel-miramonti.com](mailto:annalenamessner@hotel-miramonti.com)

**Wir freuen uns auf Euch.**

Annalena Messner, Jakob Haller, Carmen Kruselburger & Klaus Alber

# VILLA FLUGGI

Fluggigasse 18/Via Fluggi 18  
I-39012 Meran • Südtirol, Italien  
[welcome@villafluggi.it](mailto:welcome@villafluggi.it) • [www.villafluggi.it](http://www.villafluggi.it)