

AMTLICHE MITTEILUNGEN



WOHNEN - ARBEIT - FREIZEIT

St. Johann i. d. Haide



gde@st-johann-haide.gv.at • www.st-johann-haide.gv.at

WORKSHOP „Kefir und Kombucha“ mit DI Wolfgang Zemanek

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Fermentation und lernen Sie, wie Sie Kefir und Kombucha ganz einfach selbst herstellen können. In diesem praxisnahen Workshop erfahren Sie, was hinter der Fermentation steckt, welche Mikroorganismen dabei wirken und warum die beliebten Getränke so besonders sind.

Von den richtigen Zutaten über Gärzeit und Temperatur bis hin zu köstlichen Rezeptideen: DI Wolfgang Zemanek zeigt Schritt für Schritt, wie die Herstellung zu Hause gelingt, verrät wertvolle Tipps und Tricks und hilft, typische Fehler zu vermeiden.

Ein Workshop für alle, die alkoholfreie, natürliche Erfrischungsgetränke selbst herstellen und mehr über diesen modernen Ernährungstrend erfahren möchten – ganz ohne Vorkenntnisse.



DI Wolfgang Zemanek ist Absolvent der Universität für Bodenkultur in Wien, Gärtnermeister und Bio-Kräuterbauer aus Leidenschaft. Seit vielen Jahren gibt er sein Fachwissen als Trainer am Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) sowie als Vortragender in den Bereichen Lebensmittelkonservierung, Kräuteranbau und Gartenbau weiter.

Alle benötigten Workshop-Materialien und Rohstoffe werden zur Verfügung gestellt.
Die **TeilnehmerInnenanzahl** ist auf **15 Personen beschränkt**.

Die Anmeldegebühr beträgt **€ 10,- pro Person** und ist vor Ort zu entrichten.

Telefonische Anmeldung bitte **bis spätestens Mittwoch, 23. September 2026,**
bei SR Helga Glatz unter der Tel. Nr. 0677/62019095.

**Samstag, 3. Oktober 2026, 09:00-13:00 Uhr,
in der Küche der NMS-Gerlitz in Hartberg**

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!


Bgm. Ing. Günter Müller


Kulturbeauftragte SR Helga Glatz