



Bauernmuseum
Bamberger Land

Fermentation

Lasst die
Mikroben toben!





Kimchi & heimisches Kraut

Gemeinsam bereiten wir ein original Kimchi und ein mit heimischen Zutaten fermentiertes Gemüse zu. So kannst du 2 Gläser unserer Produktion mitnehmen.

22.05.2025, 9-12 Uhr

ODER

05.07.2025, 9-12 Uhr



Sauerkraut – der fränkische Klassiker

Uns mangelt es zwar nicht an Vitamin C, jedoch häufig an nützlichen Darmbakterien, die sich in vielen industriell verarbeiteten Varianten von Sauerkraut aus dem Supermarkt gar nicht mehr finden lassen. Warum? Das erfährst Du beim Sauerkraut stampfen!

24.10.2025, 16-18 Uhr

Anmeldung: www.hippie-kitchen.com



Wasserkefir & Kombucha

Während der Franke sich über den beim Bierbrauen durch Fermentation entstandenen Alkohol freut, kann man sich bei Wasserkefir und Kombucha über einen frisch-spritzigen Geschmack und jede Menge guter Mikroorganismen freuen!

25.07.2025, 16:00-17:30 Uhr

ODER

29.11.2025, 10-11:30 Uhr