



Bauernmuseum  
Bamberger Land

# Fermentation

Lasst die  
Mikroben toben!





## **Kimchi**

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

**Fr, 12.06.2026 / 15-18 Uhr**

**Sa, 27.06.2026 / 10-13 Uhr**



## **Sauerkraut – der fränkische Klassiker & heimisches Kraut**

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!

**Fr, 02.10.2026 –Krauttag-  
10-12 Uhr + 14-16 Uhr**



## **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!

**Sa, 09.05.2026 / 10:30 - 12 Uhr**

**Sa, 11.07.2026 / 10:30 -12 Uhr**