

## Einladung

für Freitag, den 16.10.2026 von 18.00–21.00 Uhr nach Waging

18:00 - 21:00 Uhr

### **Einladung zum Fermentieren – Sauerkrautvorrat für den Winter**

Freuen Sie sich auf einen kurzweiligen Vortrag des staatl. geprüften Lebensmittelchemikers Christian Pflug zum Thema "Rund ums Fermentieren" auf dem Biogemüsehof Steffel.

Nach dem Vortrag laden wir Sie zur Verkostung von fermentiertem Gemüse ein. Danach werden Sie sich einen eigenen kleinen Sauerkrautvorrat anlegen.

**Anmeldung:** bis 01.10.2026 bei Barbara Pflug, Tel.: 08681 - 479190 oder [servus.steffelhof@gmx.de](mailto:servus.steffelhof@gmx.de)

**Teilnehmer:** max. 10 Personen

**Kosten:** 45,00 € pro Person

**Treffpunkt:** Oberwirt Otting, Holzhauser Str. 2, Waging am See

**Bitte mitbringen:** Wenn vorhanden: Schneidbrett, Messer, Küchenschürze, Getränk, 3 Einmachgläser mit Gummiring/Deckel/Klammern (750 ml oder 500 ml).

**Hinweis:** Kraut und Salz im Preis inbegriffen, Einmachgläser sind vor Ort erhältlich.

**Ort:**

**Oberwirt Otting, Holzhauser Str. 2, 83329 Waging am See - Otting**

*Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Bitte beachten Sie unsere weiteren Termine auf den Webseiten unter <https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/termine> oder <https://www.waginger-see.de/info/veranstaltungen/bios-erleben-veranstaltungen>.*