

FORT KNIEPASS

Slow Food Community

Fermentista im Alpenraum

Wir fangen die wilden Fermente ein, lassen sie für uns arbeiten und sie entfalten wundervolle Aromen. Wie das geht, zeigen wir euch ab September 2025 im Fermentierkeller an Fort Kniepass.

Dort blubbern die Gläser bereits!

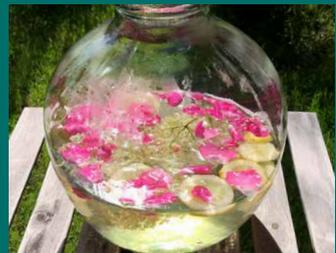
fort-kniepass.at


Slow Food®
Gemeinschaft | FERMENTISTA IM
ALPENRAUM



FORT KNIEPASS

KULTUR + ACTION
KULINARIK



VERANSTALTUNGEN HERBST 2025

09. September 2025

16.00 Uhr

12. September 2025

15.00 Uhr

19. September 2025

15.00 bis 17.30 Uhr

26. September 2025

15.00 bis 18.00 Uhr

03. Oktober 2025

15.00 bis 17.00 Uhr

11. Oktober 2025

10.30 bis 14.00 Uhr

18. Oktober 2025

13.00 bis 19.00 Uhr

24. Oktober 2025

15.00 bis 17.30 Uhr

1. Fermentista meetup: Auftakt Veranstaltung

Wir treffen uns, bringen gerne Fermente mit, verkosten und tauschen uns aus: Gemüse, Kefir, Kombucha, Käse, Essige, Oxymele u.v.a.

Teilnahme: ohne Anmeldung und kostenlos

Buchpräsentation & Miso Verkostung

mit Sibylle Hunger

Koji Miso Shoyu Tempeh: Asiatische Fermentation mit heimischen Zutaten

Teilnahmegebühr: € 15,-

Wasserkefir & Milchkefir mit Margret Wöhrer

Teilnahmegebühr: € 80,- und € 8,- Materialien

Gemüsefermente: Kimchi mit Margret Wöhrer

Teilnahmegebühr: € 80,- und € 15,- Materialien

Kombucha-Variationen mit Karin Buchart

Geheimnisse eines Gesundheitsgetränkes

Teilnahmegebühr: € 80,- und € 8,- Materialien

Miso selber herstellen mit Sibylle Hunger

Teilnahmegebühr: € 160,- inkl. Materialien

Mythos & Logos

Erfahrungswissen versus wissenschaftliches Wissen

20 Jahre Heilwissenserhebung im Pinzgau mit Vorträgen von Annette

Kerckhoff, Marianne Botta, Martin Grassberger und Karin Buchart

Teilnahmegebühr: € 15,- | Anmeldung unter office@tauriska.at

Sauerkraut traditionell und variantenreich

mit Karin Buchart

Teilnahmegebühr: € 80,- und € 15,- Materialien

Individuelle Workshops und Verkostungen nach Vereinbarung.

Anmeldungen und Informationen: fermentista@fort-kniepass.at