

graubünden VIVA

im  
Fokus



Mittwoch, 7. August 2024  
um 16.30 Uhr



PUNTREIS, Disentis/Mustér

**Einladung**  
**Netzwerkanlass**

# Programm - Lebensmittel haltbar machen

16.20 Uhr	Eintreffen PUNTREIS in Disentis/Mustér
16.30 Uhr	Begrüssung Leonie Liesch, Geschäftsführerin Verein graubündenVIVA & Fatmir Spescha, Workshopleiter und Koch Ustria PUNTREIS
16.45 Uhr bis ca. 19.00 Uhr	Workshop zum Thema «Lebensmittel haltbar machen». Mit ein paar einfachen Handgriffen und Tricks werden ideale Bedingungen für die guten Bakterien geschaffen, die Gemüse in selbstgemachten Superfood verwandeln.

Der Workshop ist eine herausragende Möglichkeit, praktisches Wissen über die Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erlangen. Fatmir Spescha, Bereichsleiter Gastronomie bei PUNTREIS, wird den Kurs leiten und tiefe Einblicke in die Techniken und Methoden zur Lebensmittelkonservierung bieten. Dieses Event richtet sich an Liebhaber:innen regionaler Produkte, die interessiert sind, ihre Lebensmittel länger haltbar zu machen und somit nachhaltiger zu konsumieren.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz für diesen lehrreichen Workshop unter:

[www.graubuendenviva.ch/imfokus](http://www.graubuendenviva.ch/imfokus)

**graubündenVIVA**

