

do 09. Jul
2026

Einlegen & Fermentieren mit Haubenkoch Tobias Schöpf

ANSTEHEND DO, 09.07.2026

⌚ Donnerstag 9:00 Uhr

Dauer: 3 Stunden

⌚ [auf Karte anzeigen](#)

In der Wirtschaft Traube-Küche erfährst Du Schritt für Schritt, wie Du die Sommerernte sicher und aromatisch in den Winter rettest.

Zum Mitbringen

Behälter für Kostproben bitte mitbringen.

Anmeldung

Volkshochschule Bludenz - [zur Buchung](#)

Informationen zur Anreise

Landbus 720, Haltestelle "Klösterle Campingplatz". Die genauen Verbindungen können unter www.vmobil.at gesucht werden. Mit der Brandnertal, Bludenz, Klostertal Gästekarte und mit der Gästekarte Premium ist die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln kostenlos.

Preis Information

€ 105,00 pro Person. Die Warenkosten sind im Kursbeitrag inkludiert.



Veranstaltungsort

Wirtschaft Traube, Klösterle 45, 6754 Klösterle
Klösterle 45
6754 Klösterle am Arlberg
[+43 676 553 72 73](tel:+436765537273)
info@wirtschaft-traube.at
<https://www.wirtschaft-traube.at/> ↗



Veranstalter

Wirtschaft Traube
Klösterle 45
6754 Klösterle am Arlberg
[+43 676 553 72 73](tel:+436765537273)
info@wirtschaft-traube.at
<https://www.wirtschaft-traube.at/> ↗