

Altes Wissen - Neuer Genuss!

**SCHMECKEN SIE SELBST-
FERMENTIERTES
GEMÜSE.**



Testen und genießen Sie vor Ort verschiedene Zubereitungen.

Ab sofort servieren wir Ihnen in unserem Restaurant
Pizza - vegetarisch und traditionell -
sowie verschiedene hausgemachte Salate.

NEU!
im Restaurant
Pizza



Ein idyllischer Rundweg um den See
und eine Kegelbahn laden zum Spaziergang oder
geselligen Abend ein.
Hunde sind herzlich bei uns willkommen.

Tel. 0157 30855611

Haus am See 101, 93474 Arrach (Kummersdorf)
Im Feriendorf am Hohen Bogen
krinner.r@hotmail.com

Lebensmittel
Fermentieren ist eine uralte Möglichkeit, Lebensmittel vitaminschonend und energiesparend haltbar zu machen. Viele wissen davon, doch nur wenige wagen sich an diese einfache Materie. Dabei ist es eine traditionelle Konservierung ohne Kühlung.



Nährstoff-Garantie:
Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente
bleiben original erhalten.

Unsere Reinheit:
Wir verwenden dazu nur Salz.

Der einfache Weg zum Genuss:
Ohne Zubereitung sind die einzelnen Gemüse kühl und dunkel gelagert lange haltbar.

Wichtig:
Erst wenn Sie das Ferment verwenden, können Sie die Gewürze dazu geben.

Unsere Reinheit:
Wir verwenden dazu nur Salz.

Wichtig: Erst wenn Sie das Ferment verwenden, geben wir oder Sie selbst Dressing, Geschmack und Gewürze dazu. Bereits zubereitete Salate und Speisen sollten zeitnah verzehrt werden.

[illegible]