

06.
Sep 2025

Alpiner Getränkekurs by Chef Tobias Schöpf

🕒 Samstag 9:00 Uhr

Dauer: 3 Stunden

Faszination fermentierte Getränke: Sprudelnd, sauer, süß oder trocken - was auch immer, die Gärung findet ihren Weg.

Anmeldung

Reservierung und Infos unter [Wirtschaft Traube Klösterle](#)

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

EUR 72,- pro Person inkl. Rezepte, Kombucha Mutter, Einmachglas

Beschreibung

Einer der besten und innovativsten alpinen Köche in Vorarlberg, Chef Tobias Schöpf, bewegt sich auch auf dem ‚flüssigen Terrain‘ mit fermentierten Getränken.



Veranstaltungsort

Wirtschaft Traube, Klösterle 45, 6754 Klösterle

Klösterle 45

6754 Klösterle am Arlberg

+43 676 553 72 73

info@wirtschaft-traube.at

<https://www.wirtschaft-traube.at/> ↗



Veranstalter

Wirtschaft Traube

Klösterle 45

6754 Klösterle am Arlberg

+43 676 553 72 73

info@wirtschaft-traube.at

<https://www.wirtschaft-traube.at/> ↗