



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Workshops/Kurse | Fermentierlust

Version 0.13 – Stand: 23.02.2026 – Finale Version

1. Anbieterin, Kontakt, Geltungsbereich

- Anbieterin: Fermentierlust – Selina Wilkening, Raiffeisenstraße 33a, 24796 Bredenbek, Deutschland
- E-Mail: hallo@fermentierlust.de
- Kontaktformular: <https://www.fermentierlust.de/kontakt>
- Website: <https://www.fermentierlust.de>
- Vertragssprache: Deutsch

Diese AGB regeln die Buchung und Teilnahme an Live-Workshops/-Kursen mit festen Terminen von Fermentierlust. Sie gelten für Verbraucher (B2C) und Unternehmer (B2B). Wo sich Rechtsfolgen unterscheiden (z. B. Widerruf, Gerichtsstand), wird dies gesondert dargestellt.

2. Begriffe

- Verbraucher (B2C): natürliche Person, die zu Zwecken bucht, die überwiegend nicht ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden.
- Unternehmer (B2B): Person/Unternehmen, die/das bei Buchung in Ausübung gewerblicher oder selbständiger Tätigkeit handelt.

3. Vertragsschluss und Online-Buchung (E-Commerce)

- Darstellung/Angebot: Kursdarstellungen auf der Website sind unverbindlich.
 - Schritte zum Vertrag: 1) Kurs auswählen, 2) Kontaktdaten eingeben, 3) Übersicht prüfen (Kursdaten, Gesamtpreis inkl. etwaiger Ticket-Servicegebühr und Stornobedingungen), 4) Zustimmung AGB und Teilnahmebedingungen 5) Bestellung verbindlich absenden über den Button „zahlungspflichtig buchen“.
 - Korrekturmöglichkeiten: Eingaben können vor Abgabe der Bestellung über Bearbeitungsfelder und die Zurück-Funktion korrigiert werden.
 - Endbetrag: Unmittelbar vor Abgabe der Bestellung wird der Endbetrag inklusive sämtlicher Kosten (insbesondere ggf. Ticket-Servicegebühr) klar und deutlich angezeigt.
 - Bestätigung/Vertragstext: Nach Absenden versendet Fermentierlust eine Buchungsbestätigung per E-Mail mit allen Vertragsinformationen; diese sind dauerhaft speicher- und ausdrückbar (§§ 312i, 312j BGB, Art. 246a EGBGB).
 - Buchungsweg: Buchungen können über das Ticketsystem „Wix Events“ auf unserer Website erfolgen.
 - Verhaltenskodizes: keine.
- Es gelten unsere [AGB](#) einschließlich [Teilnahmebedingungen](#) (Anlage 1). Beide Dokumente sind vor Buchung verlinkt und dauerhaft speicher-/druckbar abrufbar.

4. Leistungen, Kursdurchführung, Teilnahmevoraussetzungen

- Live-Kurs mit festem Datum und Uhrzeit; Ort gemäß Kursbeschreibung/ Bestätigung (voraussichtlich Biohof oder gemietete Küche).
- Sprache: Deutsch.
- Zutaten: werden gestellt. Eigene Zutaten dürfen mitgebracht werden, sind aber ausschließlich zur Selbstverwendung bestimmt.
- Unterlagen: Physisches Handout nach dem Kurs (keine digitalen Unterlagen).
- Materialien/Gefäße: Zwei Gärgefäße (Gläser) werden gestellt und sind im

Kurspreis enthalten.

- Mitnahme-Ferment (falls vorgesehen): Wenn im Kurs vorgesehen, erhältst du ein im Kurs angesetztes Ferment im Glas zur eigenverantwortlichen Weiterfermentation zuhause; Details stehen in der Kursbeschreibung.
- Dienstvertragliche Leistung; es wird kein bestimmtes Fermentationsergebnis geschuldet
- Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen.
- Alter: Teilnahme ab 18 Jahren; Minderjährige nur mit Einwilligung der Erziehungsberechtigten.
- Verkostung: Im Rahmen des Kurses können Probiermengen hausgemachter Fermente bereitgestellt werden (keine Verkaufsware).

5. Preise, Rechnung, Zahlung, Verzug

- Preise sind Endpreise. Hinweis: Kleinunternehmerin gemäß § 19 UStG; es wird keine Umsatzsteuer ausgewiesen.
- Zahlungsarten: Überweisung (Rechnung per E-Mail) und PayPal sowie Kreditkarten. - Für die angebotenen Zahlungsarten werden keine zusätzlichen Zahlungsentgelte erhoben; insbesondere keine zahlungsmittelabhängigen Entgelte (§ 270a BGB).
- Fälligkeit: sofort nach Buchung; Zahlungseingang spätestens 14 Kalendertage vor dem Kurstermin.
- Platzvergabe: verbindlich nach Zahlungseingang.

5.1 Ticket-Servicegebühr (Wix)

5.1 Ticket-Servicegebühr (Wix)

- Bei Buchungen über das Ticketsystem kann je Ticket eine Ticket-Servicegebühr des Ticketdienstleisters anfallen. Diese Gebühr ist nicht vom gewählten Zahlungsmittel abhängig (§ 270a BGB).
- Preisangabe im Checkout: Die Bestellübersicht zeigt unmittelbar vor dem Bestellbutton den Endbetrag einschließlich sämtlicher Kosten (Kursgebühr und ggf. Ticket-Servicegebühr) klar und deutlich an (Art. 246a § 1 EGBGB).
- Erstattungen:
 - Absage/Verschiebung durch Fermentierlust: Wir erstatten den bei uns eingegangenen Ticketpreis. Soweit die Ticket-Servicegebühr an uns geflossen ist, erstatten wir sie ebenfalls; ist sie direkt beim Ticketdienstleister verblieben, gelten dessen Erstattungsbedingungen.

- Stornierung durch Teilnehmende: Es gilt die Stornostaffel gemäß Ziff. 7 bezogen auf den an uns gezahlten Betrag (einschließlich etwaiger uns zugeflossener Ticket-Servicegebühren). Soweit die Ticket-Servicegebühr nicht an uns geflossen ist, kann sie von uns nicht erstattet werden; im Übrigen gelten die Bedingungen des Ticketdienstleisters. Der/die Teilnehmende kann einen geringeren Schaden nachweisen.

6. Widerruf (nur B2C)

Bei Freizeit-Dienstleistungen mit festem Termin besteht kein Widerrufsrecht (§ 312g Abs. 2 Nr. 9 BGB). Alle Live-Kurse von Fermentierlust sind Terminveranstaltungen. Unabhängig davon gilt die Stornoregelung in Ziff. 7.

7. Stornierung, Umbuchung durch Teilnehmende (B2C und B2B)

- Kostenfreie Übertragung auf Ersatzperson: jederzeit möglich; die Teilnahmevoraussetzungen müssen erfüllt sein.
- Stornierung per E-Mail an hallo@fermentierlust.de; maßgeblich ist der Eingang.

Einleitung zur Stornostaffel mit Begründung der Pauschalierung („prognostisch typischer Schaden unter Anrechnung ersparter Aufwendungen und einer anderweitigen Platzvergabe“, § 309 Nr. 5 BGB).

- Stornostaffel (pauschalierter Schadensersatz):
 - bis 4 Wochen vor Termin: kostenfrei
 - bis 14 Tage vor Termin: 50 % der Kursgebühr
 - No-Show (Nichtteilnahme ohne vorherige Stornierung): 100 % der Kursgebühr, soweit der Platz nicht anderweitig vergeben werden konnte
 - Fermentierlust rechnet ersparte Aufwendungen sowie eine anderweitige Verwendung des Platzes an; der/die Teilnehmende kann nachweisen, dass überhaupt kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist (§ 309 Nr. 5 BGB).
 - Die Stornopauschalen berechnen sich aus dem an uns gezahlten Betrag (einschließlich etwaiger uns zugeflossener Ticket-Servicegebühren). Soweit die Ticket-Servicegebühr nicht an uns geflossen ist, kann sie von uns nicht erstattet werden.
- im Übrigen gelten die Bedingungen des Ticketdienstleisters.
- Öffnungsklausel (§ 309 Nr. 5 BGB): Fermentierlust rechnet ersparte

Aufwendungen und eine anderweitige Verwendung des Platzes an. Der/die Teilnehmende kann nachweisen, dass überhaupt kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.

- Persönliche Risiken (z. B. Krankheit, Anreiseprobleme, fehlende organisatorische Voraussetzungen) liegen im Verantwortungsbereich der Teilnehmenden.

8. Absage/Verschiebung durch Fermentierlust, Mindestteilnehmerzahl

- Absagefrist: Bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl (8) kann der Kurs spätestens bis 7 Kalendertage vor dem Termin abgesagt werden. Eine spätere Absage erfolgt nur aus wichtigem Grund (z. B. Erkrankung, behördliche Vorgaben, höhere Gewalt).

- Optionen bei Absage: Bereits bezahlte Kursgebühren werden vollständig erstattet oder – nach Wahl der Teilnehmenden – als Gutschein ausgestellt oder auf einen Ersatztermin umgebucht.

- Weitergehende Kosten: Reise-, Übernachtungs- oder sonstige Aufwendungen werden nicht erstattet, es sei denn, Fermentierlust trifft insoweit ein Verschulden.

9. Gesundheit, Sicherheit, Mitwirkung

- Risiken: Arbeiten mit scharfen Messern und Glasgefäßen bergen Verletzungsrisiken. In mitgenommenen Gärgefäßen kann nach Kursende Druck entstehen.

- Sicherheitseinweisung: erfolgt zu Kursbeginn; den Anweisungen der Kursleitung ist Folge zu leisten.

- Sorgfalt: beschädigte/ungeeignete Gefäße nicht nutzen; zuhause Gärgefäße regelmäßig kontrollieren und sachgerecht entgasen/öffnen.

- Allergien/Unverträglichkeiten: bitte vor Kursbeginn mitteilen; Teilnahme eigenverantwortlich.

- Ausschluss aus wichtigem Grund: Bei erheblichen Verstößen gegen Sicherheits-, Haus- oder Brandschutzregeln kann Fermentierlust die Teilnahme aus wichtigem Grund beenden (§ 314 BGB). Bereits gezahlte Entgelte werden unter Anrechnung ersparter Aufwendungen und einer etwaigen anderweitigen Platzvergabe einbehalten; der/die Teilnehmende

kann nachweisen, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.

- Verkostung – Freiwilligkeit und Eigenverantwortung: Die Verkostung ist freiwillig. Eine Verträglichkeit kann individuell variieren; eine Verträglichkeitsgarantie wird nicht gegeben.

- Allergien, Unverträglichkeiten, besondere Lebenssituationen: Teilnehmende informieren Fermentierlust vor Kursbeginn über bekannte Allergien/Unverträglichkeiten (z. B. Senf, Sellerie, Sesam, Nüsse, Sulfite) sowie über Umstände mit besonderem Risiko (z. B. Schwangerschaft, Immunsuppression). Bei Unsicherheit zur Verträglichkeit ist auf die Verkostung zu verzichten.

- Allergenhinweise und Zutatenangaben: Fermentierlust gibt vor Ort gut sichtbar Hinweise zu verwendeten Hauptallergenen und zu den Zutaten der angebotenen Probiermengen. Eine absolute Freiheit von Spuren kann nicht zugesagt werden.

- Hygiene und Kreuzkontakte: Probiermengen werden getrennt ausgegeben; es stehen saubere Probierrutensilien bereit. Teilnehmende nutzen ausschließlich die bereitgestellten Utensilien und vermeiden Kreuzkontakte (kein Zurücktauchen benutzter Löffel o. Ä.).

- Mitnahme-Ferment – Weiterfermentation zuhause: Nach Kursende liegen Transport, Lagerung, Temperaturführung, Hygiene in deiner Verantwortung. Du erhältst eine Anleitung und Sicherheitshinweise. Weichen Handhabung/ Umgebung (z. B. Temperatur) von den Empfehlungen ab, kann das Ferment misslingen. Bei auffälligem Geruch, sichtbarem Schimmel, ungewöhnlichen Verfärbungen oder Schäden an Glas/Deckel ist das Ferment zu verwerfen; bitte nicht verkosten.

- Mitgebrachte Lebensmittel: Mitgebrachte Lebensmittel/Zutaten dürfen ausschließlich von der jeweiligen mitbringenden Person verwendet/ verkostet werden und werden nicht an Dritte ausgegeben.

- Räumlichkeiten, Ausstattung und Hausordnung: Die Räumlichkeiten und die bereitgestellte Ausstattung (z. B. Messer, Schneidbretter,

Fermentiergefäße) sind pfleglich zu behandeln. Vor Ort geltende Haus- und Brandschutzordnungen sind einzuhalten; den Anweisungen der Kursleitung ist Folge zu leisten. Die Hausordnung wird vor Ort kenntlich gemacht und ist einsehbar.

- Meldung und Dokumentation von Schäden: Sach- oder Personenschäden sowie Beschädigungen an Räumen oder Ausstattung sind der Kursleitung unverzüglich mitzuteilen. Fermentierlust dokumentiert den Vorfall; Teilnehmende wirken bei der Feststellung von Hergang und Umfang mit.

- Ersatz von Schäden und Reinigungskosten: Teilnehmende haften für Schäden, die sie schuldhaft verursachen. Zu ersetzen sind die erforderlichen, nachgewiesenen Kosten der Instandsetzung, Reinigung und ggf. gleichwertigen Ersatzbeschaffung. Fermentierlust rechnet ersparte Aufwendungen und eine etwaige Kompensation an; Teilnehmende können nachweisen, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.

- Freistellung bei Inanspruchnahme durch die Location: Soweit Fermentierlust von der Location oder Dritten wegen eines von Teilnehmenden schuldhaft verursachten Schadens in Anspruch genommen wird, stellen die verantwortlichen Teilnehmenden Fermentierlust im Innenverhältnis von solchen Ansprüchen in dem Umfang frei, in dem sie hierfür einzustehen haben.

- Verlust/Diebstahl mitgebrachter Gegenstände: Mitgebrachte persönliche Gegenstände werden grundsätzlich auf eigene Verantwortung verwahrt; eine besondere Verwahrungspflicht wird nicht übernommen. Fermentierlust haftet für Verlust oder Beschädigung nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit sowie nach Maßgabe von Ziff. 10 dieser AGB.

- Reinigungskosten-Pauschale: Bei schuldhaft grober, außergewöhnlicher Verschmutzung, die eine Sonderreinigung erfordert (z. B. starke Verunreinigungen von Arbeitsflächen/Böden außerhalb normaler Nutzung), erheben wir eine Pauschale von 75 €. Es werden ersparte Aufwendungen angerechnet; der/die Teilnehmende kann geringere Kosten nachweisen; bei nachweislich höheren, erforderlichen Fremdleistungskosten erfolgt die

Abrechnung nach tatsächlichem Aufwand.

10. Haftung

- Unbeschränkte Haftung für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit sowie bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit.
- Bei leicht fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Haftung auf den vertragstypisch vorhersehbaren Schaden begrenzt.
- Für leicht fahrlässige Verletzung unwesentlicher Pflichten besteht keine Haftung.
- Kein Erfolg geschuldet (z. B. bestimmtes Fermentationsergebnis). Gesundheitsbezogene Hinweise sind keine medizinischen Empfehlungen.
- Klarstellung zur Verkostung/Weiterfermentation: Für gesundheitliche Beeinträchtigungen aufgrund nicht mitgeteilter Allergien/Unverträglichkeiten, Missachtung der Hygiene-/Sicherheitsanweisungen oder unsachgemäßer Handhabung nach Übergabe haftet Fermentierlust nur nach Maßgabe der vorstehenden Regeln.
- Hinweis § 278 BGB: Die Haftung für eigenes Verschulden und das Verschulden unserer Erfüllungsgehilfen richtet sich nach den vorstehenden Sätzen.
- Die vorstehenden Haftungsregeln gelten entsprechend für Pflichtverletzungen unserer gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen (§ 278 BGB).

11. Materialien, Rezepte, Nutzungsrechte

- Handouts/Rezepte dürfen privat genutzt werden.
- Eine kommerzielle Nutzung, Vervielfältigung, Weitergabe oder Veröffentlichung ist nicht gestattet.

12. Foto- und Videoaufnahmen

- Erstellung: Bei unseren Veranstaltungen werden regelmäßig Foto- und Videoaufnahmen erstellt.
- Veröffentlichung nur mit Einwilligung: Eine Veröffentlichung und Nutzung personenbezogener Aufnahmen zu Marketing-/Öffentlichkeitszwecken (z. B. Website, Social Media) erfolgt ausschließlich nach vorheriger, freiwilliger

Einwilligung der abgebildeten Personen; Widerruf jederzeit mit Wirkung für die Zukunft an hallo@fermentierlust.de.

- Neutrale bzw. nicht identifizierende Aufnahmen und interne Dokumentation: Ohne Einwilligung können wir neutrale Umgebungsbilder oder Gruppenbilder so erstellen/nutzen, dass Personen nicht identifizierbar sind, sowie interne Dokumentationsaufnahmen ohne Veröffentlichung. Die interne Dokumentation stützen wir auf ein berechtigtes Interesse; Details nennt der vor Ort bereitgestellte Hinweis nach Art. 13 DSGVO. Vor Ort besteht ein praktisches Opt-out.

Ohne Einwilligung erfolgt keine Veröffentlichung personenbezogener Aufnahmen.

- Empfänger/Plattformen: Verwendungen können insbesondere auf unserer Website (Wix) sowie auf Social-Media-Plattformen (z. B. Instagram/Facebook) erfolgen. Hinweise zu Empfängern, etwaigen Drittlandübermittlungen und Garantien ergeben sich aus der Datenschutzerklärung unter www.fermentierlust.de/datenschutz.

- Rücksichtnahme ohne Einwilligung: Personen ohne Einwilligung werden nicht gezielt aufgenommen; wir berücksichtigen dies organisatorisch. Eine Verweigerung der Einwilligung hat keine Auswirkungen auf die Kursteilnahme.

- Transparenz vor Ort: Wir stellen vor Ort einen gesonderten Hinweis nach Art. 13 DSGVO mit den wichtigsten Informationen zur Foto-/Videoverarbeitung bereit.

13. Datenschutz

Wir verarbeiten personenbezogene Daten zur Vertragsdurchführung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO) und zur Durchführung der Veranstaltung. Soweit Dienstleister in unserem Auftrag und weisungsgebunden personenbezogene Daten verarbeiten, schließen wir Auftragsverarbeitungsverträge gemäß Art. 28 DSGVO. Zahlungsdienste und Plattformanbieter (z. B. PayPal, Kreditkarten-Acquirer, Wix) können eigenständige Verantwortliche sein. Details zu Kategorien von Empfängern,

Speicherdauer, Betroffenenrechten sowie etwaigen Drittlandübermittlungen und den hierfür verwendeten Garantien (Art. 44 ff. DSGVO) finden Sie in unserer Datenschutzerklärung unter www.fermentierlust.de/datenschutz.

- Marketing-/Analyse-Technologien (z. B. Meta Pixel) setzen wir nur nach vorheriger Einwilligung über unser Einwilligungs-/Consent-Tool ein (§ 25 Abs. 1 TTDSG, Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO). Die Einwilligung ist freiwillig und jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerruflich. Einzelheiten (Zwecke, eingesetzte Technologien/Identifizier, Speicherdauer, Empfänger, ggf. Drittlandübermittlungen) finden Sie in unserer Datenschutzerklärung.

14. Vorvertragliche Informationen (Art. 246a § 1 EGBGB - Überblick)

Vor Abgabe der Buchung stellen wir klar und verständlich bereit:

Anbieterin/Kontakt (einschließlich E-Mail und – soweit vorhanden – Telefon), wesentliche Kursmerkmale (einschließlich Teilnahmebedingungen, Anlage 1, im Preis enthaltener Materialien wie zwei Gärgefäße), Termin/Ort, Gesamtpreis einschließlich sämtlicher Kosten (einschließlich ggf. Ticket-Servicegebühr; die Bestellübersicht zeigt den Endbetrag unmittelbar vor dem Bestellbutton), Zahlungs-/Leistungsbedingungen, Mindestteilnehmerzahl, Widerrufs Ausschluss (§ 312g Abs. 2 Nr. 9 BGB), Kundendienstkontakt. Diese Informationen sind auf der Kursseite und in der Bestätigungs-E-Mail abrufbar und speicherbar.

15. Schlussbestimmungen

- Anwendbares Recht: Es gilt deutsches materielles Recht; das UN-Kaufrecht (CISG) findet keine Anwendung. Für Verbraucher mit Wohnsitz außerhalb Deutschlands bleiben die zwingenden Verbraucherschutzvorschriften ihres Wohnsitzstaates unberührt (Art. 46b EGBGB).

- Gerichtsstand (nur B2B): Ausschließlicher Gerichtsstand ist Kiel, sofern der Vertragspartner Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist; gegenüber Verbrauchern gilt der gesetzliche Gerichtsstand.

- Änderungen der AGB wirken nur für zukünftige Buchungen.

- Salvatorische Klausel: Unwirksame Regelungen werden durch die gesetzlichen Bestimmungen ersetzt; der Vertrag bleibt im Übrigen wirksam

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Workshops/Kurse | Fermentierlust

Version 0.13 – Stand: 23.02.2026 – Finale Version

1. Anbieterin, Kontakt, Geltungsbereich

- Anbieterin: Fermentierlust – Selina Wilkening, Raiffeisenstraße 33a, 24796 Bredenbek, Deutschland
- E-Mail: hallo@fermentierlust.de
- Kontaktformular: <https://www.fermentierlust.de/kontakt>
- Website: <https://www.fermentierlust.de>
- Vertragssprache: Deutsch

Diese AGB regeln die Buchung und Teilnahme an Live-Workshops/-Kursen mit festen Terminen von Fermentierlust. Sie gelten für Verbraucher (B2C) und Unternehmer (B2B). Wo sich Rechtsfolgen unterscheiden (z. B. Widerruf, Gerichtsstand), wird dies gesondert dargestellt.

2. Begriffe

- Verbraucher (B2C): natürliche Person, die zu Zwecken bucht, die überwiegend nicht ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden.
- Unternehmer (B2B): Person/Unternehmen, die/das bei Buchung in Ausübung gewerblicher oder selbständiger Tätigkeit handelt.

3. Vertragsschluss und Online-Buchung (E-Commerce)

- Darstellung/Angebot: Kursdarstellungen auf der Website sind unverbindlich.
- Schritte zum Vertrag: 1) Kurs auswählen, 2) Kontaktdaten eingeben, 3) Übersicht prüfen (Kursdaten, Gesamtpreis inkl. etwaiger Ticket-Servicegebühr und Stornobedingungen), 4) Zustimmung AGB und

Teilnahmebedingungen 5) Bestellung verbindlich absenden über den Button „zahlungspflichtig buchen“.

- Korrekturmöglichkeiten: Eingaben können vor Abgabe der Bestellung über Bearbeitungsfelder und die Zurück-Funktion korrigiert werden.
- Endbetrag: Unmittelbar vor Abgabe der Bestellung wird der Endbetrag inklusive sämtlicher Kosten (insbesondere ggf. Ticket-Servicegebühr) klar und deutlich angezeigt.
- Bestätigung/Vertragstext: Nach Absenden versendet Fermentierlust eine Buchungsbestätigung per E-Mail mit allen Vertragsinformationen; diese sind dauerhaft speicher- und ausdrückbar (§§ 312i, 312j BGB, Art. 246a EGBGB).

- Buchungsweg: Buchungen können über das Ticketsystem „Wix Events“ auf unserer Website erfolgen.

- Verhaltenskodizes: keine.

Es gelten unsere [AGB](#) einschließlich [Teilnahmebedingungen](#) (Anlage 1).

Beide Dokumente sind vor Buchung verlinkt und dauerhaft speicher-/druckbar abrufbar.

4. Leistungen, Kursdurchführung, Teilnahmevoraussetzungen

- Live-Kurs mit festem Datum und Uhrzeit; Ort gemäß Kursbeschreibung/ Bestätigung (voraussichtlich Biohof oder gemietete Küche).
- Sprache: Deutsch.
- Zutaten: werden gestellt. Eigene Zutaten dürfen mitgebracht werden, sind aber ausschließlich zur Selbstverwendung bestimmt.
- Unterlagen: Physisches Handout nach dem Kurs (keine digitalen Unterlagen).
- Materialien/Gefäße: Zwei Gärgefäße (Gläser) werden gestellt und sind im Kurspreis enthalten.
- Mitnahme-Ferment (falls vorgesehen): Wenn im Kurs vorgesehen, erhältst du ein im Kurs angesetztes Ferment im Glas zur eigenverantwortlichen Weiterfermentation zuhause; Details stehen in der Kursbeschreibung.
- Dienstvertragliche Leistung; es wird kein bestimmtes Fermentationsergebnis geschuldet
- Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen.
- Alter: Teilnahme ab 18 Jahren; Minderjährige nur mit Einwilligung der Erziehungsberechtigten.

- Verkostung: Im Rahmen des Kurses können Probiermengen hausgemachter Fermente bereitgestellt werden (keine Verkaufsware).

5. Preise, Rechnung, Zahlung, Verzug

- Preise sind Endpreise. Hinweis: Kleinunternehmerin gemäß § 19 UStG; es wird keine Umsatzsteuer ausgewiesen.
- Zahlungsarten: Überweisung (Rechnung per E-Mail) und PayPal sowie Kreditkarten. - Für die angebotenen Zahlungsarten werden keine zusätzlichen Zahlungsentgelte erhoben; insbesondere keine zahlungsmittelabhängigen Entgelte (§ 270a BGB).
- Fälligkeit: sofort nach Buchung; Zahlungseingang spätestens 14 Kalendertage vor dem Kurstermin.
- Platzvergabe: verbindlich nach Zahlungseingang.

5.1 Ticket-Servicegebühr (Wix)

5.1 Ticket-Servicegebühr (Wix)

- Bei Buchungen über das Ticketsystem kann je Ticket eine Ticket-Servicegebühr des Ticketdienstleisters anfallen. Diese Gebühr ist nicht vom gewählten Zahlungsmittel abhängig (§ 270a BGB).
- Preisangabe im Checkout: Die Bestellübersicht zeigt unmittelbar vor dem Bestellbutton den Endbetrag einschließlich sämtlicher Kosten (Kursgebühr und ggf. Ticket-Servicegebühr) klar und deutlich an (Art. 246a § 1 EGBGB).
- Erstattungen:
 - Absage/Verschiebung durch Fermentierlust: Wir erstatten den bei uns eingegangenen Ticketpreis. Soweit die Ticket-Servicegebühr an uns geflossen ist, erstatten wir sie ebenfalls; ist sie direkt beim Ticketdienstleister verblieben, gelten dessen Erstattungsbedingungen.
 - Stornierung durch Teilnehmende: Es gilt die Stornostaffel gemäß Ziff. 7 bezogen auf den an uns gezahlten Betrag (einschließlich etwaiger uns zugeflossener Ticket-Servicegebühren). Soweit die Ticket-Servicegebühr nicht an uns geflossen ist, kann sie von uns nicht erstattet werden; im Übrigen gelten die Bedingungen des Ticketdienstleisters. Der/die Teilnehmende kann einen geringeren Schaden nachweisen.

6. Widerruf (nur B2C)

Bei Freizeit-Dienstleistungen mit festem Termin besteht kein Widerrufsrecht (§ 312g Abs. 2 Nr. 9 BGB). Alle Live-Kurse von Fermentierlust sind Terminveranstaltungen. Unabhängig davon gilt die Stornoregelung in Ziff. 7.

7. Stornierung, Umbuchung durch Teilnehmende (B2C und B2B)

- Kostenfreie Übertragung auf Ersatzperson: jederzeit möglich; die Teilnahmevoraussetzungen müssen erfüllt sein.
- Stornierung per E-Mail an hallo@fermentierlust.de; maßgeblich ist der Eingang.

Einleitung zur Stornostaffel mit Begründung der Pauschalierung („prognostisch typischer Schaden unter Anrechnung ersparter Aufwendungen und einer anderweitigen Platzvergabe“, § 309 Nr. 5 BGB).

- Stornostaffel (pauschalierter Schadensersatz):
 - bis 4 Wochen vor Termin: kostenfrei
 - bis 14 Tage vor Termin: 50 % der Kursgebühr
 - No-Show (Nichtteilnahme ohne vorherige Stornierung): 100 % der Kursgebühr, soweit der Platz nicht anderweitig vergeben werden konnte
- Fermentierlust rechnet ersparte Aufwendungen sowie eine anderweitige Verwendung des Platzes an; der/die Teilnehmende kann nachweisen, dass überhaupt kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist (§ 309 Nr. 5 BGB).
- Die Stornopauschalen berechnen sich aus dem an uns gezahlten Betrag (einschließlich etwaiger uns zugeflossener Ticket-Servicegebühren). Soweit die Ticket-Servicegebühr nicht an uns geflossen ist, kann sie von uns nicht erstattet werden.

im Übrigen gelten die Bedingungen des Ticketdienstleisters.

- Öffnungsklausel (§ 309 Nr. 5 BGB): Fermentierlust rechnet ersparte Aufwendungen und eine anderweitige Verwendung des Platzes an. Der/die Teilnehmende kann nachweisen, dass überhaupt kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.
- Persönliche Risiken (z. B. Krankheit, Anreiseprobleme, fehlende organisatorische Voraussetzungen) liegen im Verantwortungsbereich der Teilnehmenden.

8. Absage/Verschiebung durch Fermentierlust, Mindestteilnehmerzahl

- Absagefrist: Bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl (8) kann der Kurs spätestens bis 7 Kalendertage vor dem Termin abgesagt werden. Eine spätere Absage erfolgt nur aus wichtigem Grund (z. B. Erkrankung, behördliche Vorgaben, höhere Gewalt).
- Optionen bei Absage: Bereits bezahlte Kursgebühren werden vollständig erstattet oder – nach Wahl der Teilnehmenden – als Gutschein ausgestellt oder auf einen Ersatztermin umgebucht.
- Weitergehende Kosten: Reise-, Übernachtungs- oder sonstige Aufwendungen werden nicht erstattet, es sei denn, Fermentierlust trifft insoweit ein Verschulden.

9. Gesundheit, Sicherheit, Mitwirkung

- Risiken: Arbeiten mit scharfen Messern und Glasgefäßen bergen Verletzungsrisiken. In mitgenommenen Gärgefäßen kann nach Kursende Druck entstehen.
- Sicherheitseinweisung: erfolgt zu Kursbeginn; den Anweisungen der Kursleitung ist Folge zu leisten.
- Sorgfalt: beschädigte/ungeeignete Gefäße nicht nutzen; zuhause Gärgefäße regelmäßig kontrollieren und sachgerecht entgasen/öffnen.
- Allergien/Unverträglichkeiten: bitte vor Kursbeginn mitteilen; Teilnahme eigenverantwortlich.
- Ausschluss aus wichtigem Grund: Bei erheblichen Verstößen gegen Sicherheits-, Haus- oder Brandschutzregeln kann Fermentierlust die Teilnahme aus wichtigem Grund beenden (§ 314 BGB). Bereits gezahlte Entgelte werden unter Anrechnung ersparter Aufwendungen und einer etwaigen anderweitigen Platzvergabe einbehalten; der/die Teilnehmende kann nachweisen, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.
- Verkostung – Freiwilligkeit und Eigenverantwortung: Die Verkostung ist freiwillig. Eine Verträglichkeit kann individuell variieren; eine Verträglichkeitsgarantie wird nicht gegeben.

- Allergien, Unverträglichkeiten, besondere Lebenssituationen:
Teilnehmende informieren Fermentierlust vor Kursbeginn über bekannte Allergien/Unverträglichkeiten (z. B. Senf, Sellerie, Sesam, Nüsse, Sulfite) sowie über Umstände mit besonderem Risiko (z. B. Schwangerschaft, Immunsuppression). Bei Unsicherheit zur Verträglichkeit ist auf die Verkostung zu verzichten.
- Allergenhinweise und Zutatenangaben: Fermentierlust gibt vor Ort gut sichtbar Hinweise zu verwendeten Hauptallergenen und zu den Zutaten der angebotenen Probiermengen. Eine absolute Freiheit von Spuren kann nicht zugesagt werden.
- Hygiene und Kreuzkontakte: Probiermengen werden getrennt ausgegeben; es stehen saubere Probiertensilien bereit. Teilnehmende nutzen ausschließlich die bereitgestellten Utensilien und vermeiden Kreuzkontakte (kein Zurücktauchen benutzter Löffel o. Ä.).
- Mitnahme-Ferment – Weiterfermentation zuhause: Nach Kursende liegen Transport, Lagerung, Temperaturführung, Hygiene in deiner Verantwortung. Du erhältst eine Anleitung und Sicherheitshinweise. Weichen Handhabung/ Umgebung (z. B. Temperatur) von den Empfehlungen ab, kann das Ferment misslingen. Bei auffälligem Geruch, sichtbarem Schimmel, ungewöhnlichen Verfärbungen oder Schäden an Glas/Deckel ist das Ferment zu verwerfen; bitte nicht verkosten.
- Mitgebrachte Lebensmittel: Mitgebrachte Lebensmittel/Zutaten dürfen ausschließlich von der jeweiligen mitbringenden Person verwendet/ verkostet werden und werden nicht an Dritte ausgegeben.
- Räumlichkeiten, Ausstattung und Hausordnung: Die Räumlichkeiten und die bereitgestellte Ausstattung (z. B. Messer, Schneidbretter, Fermentiergefäße) sind pfleglich zu behandeln. Vor Ort geltende Haus- und Brandschutzordnungen sind einzuhalten; den Anweisungen der Kursleitung ist Folge zu leisten. Die Hausordnung wird vor Ort kenntlich gemacht und ist einsehbar.
- Meldung und Dokumentation von Schäden: Sach- oder Personenschäden

sowie Beschädigungen an Räumen oder Ausstattung sind der Kursleitung unverzüglich mitzuteilen. Fermentierlust dokumentiert den Vorfall; Teilnehmende wirken bei der Feststellung von Hergang und Umfang mit.

- Ersatz von Schäden und Reinigungskosten: Teilnehmende haften für Schäden, die sie schuldhaft verursachen. Zu ersetzen sind die erforderlichen, nachgewiesenen Kosten der Instandsetzung, Reinigung und ggf. gleichwertigen Ersatzbeschaffung. Fermentierlust rechnet ersparte Aufwendungen und eine etwaige Kompensation an; Teilnehmende können nachweisen, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.

- Freistellung bei Inanspruchnahme durch die Location: Soweit Fermentierlust von der Location oder Dritten wegen eines von Teilnehmenden schuldhaft verursachten Schadens in Anspruch genommen wird, stellen die verantwortlichen Teilnehmenden Fermentierlust im Innenverhältnis von solchen Ansprüchen in dem Umfang frei, in dem sie hierfür einzustehen haben.

- Verlust/Diebstahl mitgebrachter Gegenstände: Mitgebrachte persönliche Gegenstände werden grundsätzlich auf eigene Verantwortung verwahrt; eine besondere Verwahrungspflicht wird nicht übernommen. Fermentierlust haftet für Verlust oder Beschädigung nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit sowie nach Maßgabe von Ziff. 10 dieser AGB.

- Reinigungskosten-Pauschale: Bei schuldhaft grober, außergewöhnlicher Verschmutzung, die eine Sonderreinigung erfordert (z. B. starke Verunreinigungen von Arbeitsflächen/Böden außerhalb normaler Nutzung), erheben wir eine Pauschale von 75 €. Es werden ersparte Aufwendungen angerechnet; der/die Teilnehmende kann geringere Kosten nachweisen; bei nachweislich höheren, erforderlichen Fremdleistungskosten erfolgt die Abrechnung nach tatsächlichem Aufwand.

10. Haftung

- Unbeschränkte Haftung für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit sowie bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit.
- Bei leicht fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die

- Haftung auf den vertragstypisch vorhersehbaren Schaden begrenzt.
- Für leicht fahrlässige Verletzung unwesentlicher Pflichten besteht keine Haftung.
 - Kein Erfolg geschuldet (z. B. bestimmtes Fermentationsergebnis).
- Gesundheitsbezogene Hinweise sind keine medizinischen Empfehlungen.
- Klarstellung zur Verkostung/Weiterfermentation: Für gesundheitliche Beeinträchtigungen aufgrund nicht mitgeteilter Allergien/Unverträglichkeiten, Missachtung der Hygiene-/Sicherheitsanweisungen oder unsachgemäßer Handhabung nach Übergabe haftet Fermentierlust nur nach Maßgabe der vorstehenden Regeln.
 - Hinweis § 278 BGB: Die Haftung für eigenes Verschulden und das Verschulden unserer Erfüllungsgehilfen richtet sich nach den vorstehenden Sätzen.
 - Die vorstehenden Haftungsregeln gelten entsprechend für Pflichtverletzungen unserer gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen (§ 278 BGB).

11. Materialien, Rezepte, Nutzungsrechte

- Handouts/Rezepte dürfen privat genutzt werden.
- Eine kommerzielle Nutzung, Vervielfältigung, Weitergabe oder Veröffentlichung ist nicht gestattet.

12. Foto- und Videoaufnahmen

- Erstellung: Bei unseren Veranstaltungen werden regelmäßig Foto- und Videoaufnahmen erstellt.
- Veröffentlichung nur mit Einwilligung: Eine Veröffentlichung und Nutzung personenbezogener Aufnahmen zu Marketing-/Öffentlichkeitszwecken (z. B. Website, Social Media) erfolgt ausschließlich nach vorheriger, freiwilliger Einwilligung der abgebildeten Personen; Widerruf jederzeit mit Wirkung für die Zukunft an hallo@fermentierlust.de.
- Neutrale bzw. nicht identifizierende Aufnahmen und interne Dokumentation: Ohne Einwilligung können wir neutrale Umgebungsbilder oder Gruppenbilder so erstellen/nutzen, dass Personen nicht identifizierbar sind, sowie interne Dokumentationsaufnahmen ohne Veröffentlichung. Die interne Dokumentation stützen wir auf ein berechtigtes Interesse; Details

nennt der vor Ort bereitgestellte Hinweis nach Art. 13 DSGVO. Vor Ort besteht ein praktisches Opt-out.

Ohne Einwilligung erfolgt keine Veröffentlichung personenbezogener Aufnahmen.

- Empfänger/Plattformen: Verwendungen können insbesondere auf unserer Website (Wix) sowie auf Social-Media-Plattformen (z. B. Instagram/Facebook) erfolgen. Hinweise zu Empfängern, etwaigen Drittlandübermittlungen und Garantien ergeben sich aus der Datenschutzerklärung unter www.fermentierlust.de/datenschutz.

- Rücksichtnahme ohne Einwilligung: Personen ohne Einwilligung werden nicht gezielt aufgenommen; wir berücksichtigen dies organisatorisch. Eine Verweigerung der Einwilligung hat keine Auswirkungen auf die Kursteilnahme.

- Transparenz vor Ort: Wir stellen vor Ort einen gesonderten Hinweis nach Art. 13 DSGVO mit den wichtigsten Informationen zur Foto-/Videoverarbeitung bereit.

13. Datenschutz

Wir verarbeiten personenbezogene Daten zur Vertragsdurchführung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO) und zur Durchführung der Veranstaltung. Soweit Dienstleister in unserem Auftrag und weisungsgebunden personenbezogene Daten verarbeiten, schließen wir Auftragsverarbeitungsverträge gemäß Art. 28 DSGVO. Zahlungsdienste und Plattformanbieter (z. B. PayPal, Kreditkarten-Acquirer, Wix) können eigenständige Verantwortliche sein. Details zu Kategorien von Empfängern, Speicherdauer, Betroffenenrechten sowie etwaigen Drittlandübermittlungen und den hierfür verwendeten Garantien (Art. 44 ff. DSGVO) finden Sie in unserer Datenschutzerklärung unter www.fermentierlust.de/datenschutz.

- Marketing-/Analyse-Technologien (z. B. Meta Pixel) setzen wir nur nach vorheriger Einwilligung über unser Einwilligungs-/Consent-Tool ein (§ 25 Abs. 1 TTDSG, Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO). Die Einwilligung ist freiwillig und jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerruflich. Einzelheiten (Zwecke, eingesetzte Technologien/Identifizier, Speicherdauer, Empfänger, ggf.

Drittlandübermittlungen) finden Sie in unserer Datenschutzerklärung.

14. Vorvertragliche Informationen (Art. 246a § 1 EGBGB - Überblick)

Vor Abgabe der Buchung stellen wir klar und verständlich bereit:

Anbieterin/Kontakt (einschließlich E-Mail und – soweit vorhanden – Telefon), wesentliche Kursmerkmale (einschließlich Teilnahmebedingungen, Anlage 1, im Preis enthaltener Materialien wie zwei Gärgefäße), Termin/Ort, Gesamtpreis einschließlich sämtlicher Kosten (einschließlich ggf. Ticket-Servicegebühr; die Bestellübersicht zeigt den Endbetrag unmittelbar vor dem Bestellbutton), Zahlungs-/Leistungsbedingungen, Mindestteilnehmerzahl, Widerrufsabschluss (§ 312g Abs. 2 Nr. 9 BGB), Kundendienstkontakt. Diese Informationen sind auf der Kursseite und in der Bestätigungs-E-Mail abrufbar und speicherbar.

15. Schlussbestimmungen

- Anwendbares Recht: Es gilt deutsches materielles Recht; das UN-Kaufrecht (CISG) findet keine Anwendung. Für Verbraucher mit Wohnsitz außerhalb Deutschlands bleiben die zwingenden Verbraucherschutzvorschriften ihres Wohnsitzstaates unberührt (Art. 46b EGBGB).
- Gerichtsstand (nur B2B): Ausschließlicher Gerichtsstand ist Kiel, sofern der Vertragspartner Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist; gegenüber Verbrauchern gilt der gesetzliche Gerichtsstand.
- Änderungen der AGB wirken nur für zukünftige Buchungen.
- Salvatorische Klausel: Unwirksame Regelungen werden durch die gesetzlichen Bestimmungen ersetzt; der Vertrag bleibt im Übrigen wirksam



Teilnahmebedingungen

Workshops/Kurse | Fermentierlust

Version 1.0 – Stand: 23.02.2026 – Finale Version –

Diese Teilnahmebedingungen konkretisieren die in den AGB geregelten Sicherheits- und Mitwirkungspflichten für Präsenz-Kurse. Sie sind Bestandteil der AGB Workshops/Kurse von Fermentierlust. Abweichungen zu Haftung, Zahlung, Storno und Widerruf regeln ausschließlich die AGB.

Kontakt: hallo@fermentierlust.de – www.fermentierlust.de

1) Sicherheit & Verhalten

Es wird praktisch mit scharfen Messern und Glasgefäßen gearbeitet. Zu Kursbeginn erfolgt eine verpflichtende Sicherheitseinweisung; den Anweisungen der Kursleitung ist Folge zu leisten.

- Kleidung/Schutz: festes, geschlossenes Schuhwerk; lange Haare zusammenbinden; ggf. Schürze/Handtuch mitbringen.
- Beschädigte oder ungeeignete Gefäße dürfen nicht verwendet werden.
- Teilnahmevoraussetzung: Mindestalter 18 Jahre; Minderjährige nur mit Einwilligung der Erziehungsberechtigten.
- Zuwiderhandlungen gegen Sicherheitsanweisungen können zur Beendigung der Teilnahme aus wichtigem Grund führen (siehe AGB; § 314 BGB).

2) Hygiene & Kreuzkontakte

Saubere Arbeitsweise schützt dich und andere: ausschließlich bereitgestellte, saubere Utensilien verwenden.

- Keine Rückkontamination: benutzte Löffel/Schalen nicht erneut ins Gefäß tauchen; Arbeitsflächen geordnet halten.
- Hände nach Bedarf waschen/desinfizieren; offene Wunden abdecken.
- Bei sichtbarer Verunreinigung betroffene Proben entsorgen.

3) Allergien & Unverträglichkeiten

Bitte bekannte Allergien/Unverträglichkeiten vor Kursbeginn mitteilen (z. B. Senf, Sellerie, Sesam, Nüsse, Sulfite).

- Vor Ort sind Allergen-/Zutatenhinweise gut sichtbar ausgehängt; eine absolute Spurenfreiheit kann nicht zugesagt werden.
- Besondere Lebenssituationen (z. B. Schwangerschaft, Immunsuppression) sind eigenverantwortlich zu berücksichtigen.
- Bei Unsicherheit zur Verträglichkeit bitte nicht verkosten. Medizinische Beratung erfolgt nicht.

4) Verkostung - Freiwilligkeit

Die Verkostung ist freiwillig; du entscheidest selbst, ob und was du probierst.

- Verträglichkeit ist individuell; eine Verträglichkeitsgarantie wird nicht gegeben.
- Hygieneregeln einhalten und ausschließlich bereitgestellte Probierutensilien nutzen.

5) Mitnahme-Ferment - Weiterfermentation zuhause (falls vorgesehen)

Du erhältst eine Kurz-Anleitung mit Sicherheitshinweisen. Nach Kursende liegen Transport, Lagerung, Temperaturführung und Hygiene eigenverantwortlich bei dir.

- Weichen Handhabung/Umgebung (z. B. Temperatur) von den Empfehlungen ab, kann das Ferment misslingen.
- Sensorik-Warnhinweise: Bei Schimmel, starkem Fehlgeruch, ungewöhnlichen Verfärbungen oder Schäden an Glas/Deckel bitte verwerfen und nicht verkosten.

6) Mitgebrachte Lebensmittel/Zutaten

Mitgebrachte Lebensmittel/Zutaten sind ausschließlich zur Selbstverwendung bestimmt und werden nicht an Dritte ausgegeben.

7) Räume, Hausordnung & Schäden

- Die vor Ort geltenden Haus- und Brandschutzordnungen sind einzuhalten; die Hausordnung wird kenntlich gemacht und ist einsehbar.
- Sach- oder Personenschäden sowie Beschädigungen an Räumen oder Ausstattung sind der Kursleitung unverzüglich mitzuteilen; der Vorfall wird dokumentiert.

8) Foto/Video - Einwilligung & Kurz-Datenschutzhinweis (Art. 13 DSGVO)

Vor Ort können Foto-/Videoaufnahmen erstellt werden. Eine Veröffentlichung personenbezogener Aufnahmen (z. B. Website, Social Media) erfolgt ausschließlich nach deiner vorherigen, freiwilligen Einwilligung; eine Verweigerung hat keine Auswirkungen auf die Teilnahme. Widerruf jederzeit mit Wirkung für die Zukunft an hallo@fermentierlust.de.

- Ohne Einwilligung: nur neutrale, nicht identifizierende Umfeld-/Gruppenbilder oder interne Dokumentation ohne Veröffentlichung.
- Verantwortliche: Fermentierlust – Selina Wilkening,
Kontakt: hallo@fermentierlust.de.
- Zwecke/Rechtsgrundlagen: Veröffentlichung nur mit Einwilligung (Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO); interne Dokumentation auf berechtigtem Interesse.
- Deine Rechte (Auskunft, Löschung, Widerruf) und weitere Informationen (Empfänger, ggf. Drittlandübermittlungen) findest du in der Datenschutzerklärung: www.fermentierlust.de/datenschutz.

Fragen/Anliegen: hallo@fermentierlust.de

Hinweis: Es gelten die AGB Workshops/Kurse von Fermentierlust (inkl. Haftung, Zahlung, Storno, Widerruf).