
wildes Fermentieren

Gemeinsam tauchen wir ein in die faszinierendere Welt des Fermentierens.

Fermentieren ist eine uralte Methode zur Konservierung von Lebensmitteln, die nicht nur die Haltbarkeit verlängert, sondern auch den Geschmack und die Nährstoffe verbessert und viele Vorteile für unsere Gesundheit mit sich bringt. Beim wilden Fermentieren geben wir den Mikroorganismen mehr Freiheit und Raum für Kreativität. Anstatt auf genau abgemessene Mengen und spezielle Starterkulturen zu setzen, lassen wir die Natur ihre Magie entfalten. Das Ergebnis ist eine bunte Mischung von Aromen, Texturen und Nährstoffen.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle Interessierten
Mitzubringen:	1 Schraubgläser mit mind. 0,75l zum Abfüllen der Lebensmittel, 1 Gemüsemesser inkl. Schneidebrett und 1 Kunststoffbehälter

Verfügbare Termine