

FERMENTATIONS-GRUNDKURS MIT LIVI

30. September 2025 um 16:00 - 30. September 2025 um 19:00

Kosten: 57

, Schwaben

Tauche mit Livi in die faszinierende Welt der Fermentation ein. In diesem Grundkurs wirst du nicht nur im theoretischen Teil die Geheimnisse hinter der Kunst der Fermentation entdecken, sondern auch selbst Hand anlegen.

Livi erzählt dir, wie sich die Menschen schon seit Jahrtausenden mit natürlichen Methoden der Konservierung von Lebensmitteln beschäftigen. Du lernst, was Fermentation eigentlich ist: ein biologischer Prozess, bei dem Mikroorganismen natürliche Veränderungen in Lebensmitteln bewirken und dadurch neue Geschmacksdimensionen freisetzen. Außerdem fermentiert ihr gemeinsam Gemüse und Obst und lernt den Unterschied zwischen der Nass- und Trockenfermentation kennen.

Genaue Infos folgen in den nächsten Wochen auf unserer Website

Koch- oder Backkurs, Vortrag / Diskussion, Sonstiges

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig