

Workshop „Backen und Kochen mit fermentierten Schätzen aus eigener Produktion“

Wir zaubern köstliche und gesunde Gerichte mit fermentiertem Gemüse und Kräutern. Aufstriche, Suppen, Eintöpfe und süße Köstlichkeiten. Der Kreativität in der Küche sind mit fermentierten Produkten keine Grenzen gesetzt und ganz neue Geschmackswelten werden entdeckt! Dieser Workshop baut auf dem Workshop „Fermentieren von Gemüse und Kräutern“ auf, allerdings sind „Anfänger“ auch herzlich willkommen. Für Material sind 10 Euro an den Kursleiter zu bezahlen!

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	43,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

Verfügbare Termine