

W3560 Die Fermentation ist eine Genussreise und Aromachemie vom Allerfeinsten!

Beginn	Freitag, 16.01.2026, 14:00 - 20:00 Uhr
Kursgebühr	135,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Andrea Illguth
Informationen	Bitte Hausschuhe mitbringen und passende Kleidung für die Kräuterexkursion.
Kursort	, ,

Das Seminar richtet sich an Anfängerinnen und Anfänger sowie Fortgeschrittene in der Fermentation. Stellen Sie sich vor, Ihre Geschmacksknospen dürfen bei diesem Seminar auf Reisen gehen. Ich zeige Ihnen drei kreative und bunte Fermentationsmethoden. Zum Finale erwartet Sie ein raffiniertes Abendessen. Sie lernen die Mikroben kennen, die in Ihren Gläsern zu Aromahelden werden – diese wollen wir gezielt fördern. Die „Miesmacher“ hingegen gefährden das Projekt; nach dem Seminar wissen Sie, wie Sie den Geschmacksverderbern den Garaus machen. Dann sind Sie Profis in der Aromachemie, und die einfache Genussreise wird zu einer Geschmacksreise der Fermentation. Inkl. Verpflegung und raffiniertem Abendessen.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
16.01.2026	14:00 - 20:00 Uhr	Obereggerhausen 1, 83355 Grabenstätt

[zur Kursdetail-Seite](#)