

W3565 Miso & Shoyu – Die ultimative Geschmacksexplosion der japanischen Küche

Beginn	Freitag, 27.02.2026, 14:00 - 20:00 Uhr
Kursgebühr	135,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Andrea Illguth
Informationen	Bitte Hausschuhe, Lieblingsmesser und eine Transporkistchen mitbringen.
Kursort	, ,

Stellen Sie sich vor, Sie tauchen in die faszinierende Welt der Fermentation ein und lernen zwei absolute Star-Zutaten kennen: Miso und Shoyu. Diese Geschmackshelden prägen mit ihrem tiefen, reichhaltigen und umwerfend aromatischen Geschmack die japanische Küche.

In meinem Kurs lernen Sie, Miso und Shoyu herzustellen, und erfahren, wie spannend es ist, Geschmäcker zum Leben zu erwecken. Sie werden sehen, wie Miso mit seiner Samtigkeit und Shoyu mit seiner würzigen Umami-Macht Ihre Gerichte sofort auf das nächste Level heben.

(inklusiv raffiniertem Abendessen)

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
27.02.2026	14:00 - 20:00 Uhr	Obereggerhausen 1, 83355 Grabenstätt

[zur Kursdetail-Seite](#)