

X3560A Die Fermentation ist eine Genussreise und Aromachemie vom Allerfeinsten! (Wintergemüse)

Beginn	Freitag, 20.11.2026, 14:00 - 20:00 Uhr
Kursgebühr	135,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Andrea Illguth
Informationen	Hausschuhe, ein Messer und ein Kästchen zum Transport der Fermente.
Kursort	, ,

Fermentieren ist eine Genussreise und Aromachemie vom Allerfeinsten. In meinem Kurs lernen Sie die Grundlagen der natürlichen und wilden Fermentation mit Milchsäurebakterien. Gemeinsam fermentieren wir verschiedene Gemüse- und Obstsorten und verwandeln sie durch natürliche Milchsäuregärung in aromatische und haltbare Lebensmittel. Schritt für Schritt lernen Sie, wie aus frischem Gemüse und Obst durch natürliche Prozesse ganz neue Geschmackswelten entstehen. Nach meinem Kurs können Sie selbstständig fermentieren und eigene kreative Fermentationsrezepte entwickeln. Im praktischen Teil heißt es: Ärmel hochkrempeln! Ich zeige Ihnen drei der gängigsten Methoden der Haltbarmachung und begleite Sie dabei Schritt für Schritt. Im Preis inbegriffen sind Verpflegung, darunter ein raffiniertes Abendessen. Zwei Gläser Fermente und ein ausführliches Skript.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
20.11.2026	14:00 - 20:00 Uhr	Obereggerhausen 1, 83355 Grabenstätt

[zur Kursdetail-Seite](#)