

X3565 Ferment Fieber: Mit Koji zu Miso & Shoyu - der ultimativen Aromakick. So kocht man heute!

Beginn	Samstag, 19.09.2026, 14:00 - 20:00 Uhr
Kursgebühr	135,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Andrea Illguth
Informationen	Hausschuhe, Lieblingsmesser und ein Transportkistchen.
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.

(inklusive raffiniertem Abendessen)

[zur Kursdetail-Seite](#)