



Wild Pulse

Fermentations-Karaoke

Live Online Event

In diesem Event übergeben wir Euch, liebe Fermentierende, das Wort! Ihr könnt entweder Euer eigenes Ferment präsentieren, oder auch nur zuhören und mitdiskutieren.

Themenübersicht

Erlaubte Fermentationsgebiete

- Lakto-Fermente von Gemüse und Früchten
- Fermentierte Getränke mit tiefem Alkoholgehalt aller Art
- Koji-Fermente
- Tempeh
- Essig
- Fermentierte Getreide wie Dosa und Injera
- Vegane Käse

Nicht erlaubt

- Fleischfermente
- Getränke mit hohem Alkoholgehalt wie Bier und Wein
- Herkömmliche Käse

Für wen ist dieser Event geeignet?

- Profiköche mit dem Wunsch, ihr kulinarisches Repertoire zu erweitern
- Hobbyköche, die mit neuen Zutaten experimentieren möchten
- Fermentations-Anfänger, die Ideen sammeln möchten

Kursleitung

Franziska Wick, zertifizierte Fermentista, die in den vergangenen Jahren über 1000 Amateure und Profis in die Welt der Fermentation eingeführt hat.

Dauer

- 60 Minuten live online