



Wild Pulse

Lakto-Fermentation von Früchten

Live Online Kurs

Das Fermentieren von Früchten bietet eine einzigartige Möglichkeit, Früchte geschmacklich zu verändern. Wir behandeln verschiedene Arten von Früchten und Techniken und auf was es darauf ankommt, dass die Fermentation sicher gelingt.

Themenübersicht

- Milchsäuregärung von Früchten
- Behandelte Arten: Steinfrüchte, Beeren, Zitrusfrüchte, andere Früchte
- Fermentation von Früchten im eigenen Saft, mit zugefügter Salzlake, Chutneys, Fruchtpulver und mehr
- Verwendung von Früchten in Gemüsefermenten
- Ablauf Fermentation
- Verwendung in der Küche

Für wen ist dieser Kurs geeignet?

- Profiköche mit dem Wunsch, ihr kulinarisches Repertoire zu erweitern
- Hobbyköche, die mit neuen Zutaten experimentieren möchten
- Vorkenntnisse in der Lakto-Fermentation notwendig (Du weisst, wie man Sauerkraut oder Gemüse in Salzlake fermentiert)

Kursleitung

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

Dauer

- 15 Minuten Video on Demand: Repetition Laktofermentation
- 60 Minuten live online