



Wild Pulse

Wildpflanzenfermentation

Live Online Kurs

Das Fermentieren von Wildpflanzen bietet eine einzigartige und aufregende Möglichkeit, mit der Natur in Verbindung zu treten, mit Aromen zu experimentieren und ein nachhaltigeres Lebensmittelsystem zu fördern. In diesem Kurs behandeln wir die Fermentation aller Arten von Wildpflanzen und deren Verwendung in der Küche.

Themenübersicht

- Milchsäuregärung von Wildpflanzen
- Behandelte Arten: Knospen, Blüten, Blättern, Stengeln, Wurzeln
- Ablauf Fermentation
- Kombination von Zutaten
- Weiterverwendung 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 Laktofermentation 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

- 30 Minuten Video on Demand: Einführung Mikroben, Lebensmittelfermentation, Laktofermentation
- 60 Minuten live online