

Wilde Pflanzen - Fermentieren

Das bekannteste Beispiel für das Fermentieren stellt Sauerkraut dar. Für diese alte Konservierungsmethode benötigt man lediglich ein Glas, essbare Vegetabilien, etwas Salz und kühle Lagerräume. Die Welt zur Konservierung von Wildpflanzen mit vielen Innovationen für die Küche und Gesundheit zu entdecken, erfordert Mut, Experimentierfreude und Geduld bei der Herstellung. Auch die prickelnden, völlig neuen Aromen der Wildpflanzen-Fermentation steigert die Möglichkeiten der Geschmacksvielfalt. Die Nutzungsmöglichkeiten an Sprossen, Knospen, Blättern, Stängeln, Samen, Früchten und Wurzeln kennen dabei keine Grenzen und sind gut mit Kulturgemüse kombinierbar. Beim Seminar sollen heilsame Wildpflanzen-Fermente in die Gläser und das saure, aromatische Gaumenvergnügen auf die Teller gebracht werden. Ein Seminar für angehende "Sauermeister". Als Goodie und Skriptum gibt es das Buch: "Fermentieren von Wildpflanzen", zum Kurs.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 60,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
120,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Natur und Garten

Zielgruppe: Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen,
Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen,
SaB,

Mitzubringen: Mitzunehmen: Schneidbrett und scharfes
Küchenmesser (wenn vorhanden auch ein
Santokumesser). Küchenreibe oder Küchenhobel
zum Reiben des Gemüses. Mehrere größere
Schüsseln zum Mischen.
Schraubverschluss-Gläser mit Deckel und
Bügelgläser sollen jeweilige Größen von 200, 390
oder 500 ml haben und dienen dem Einfüllen des
Fermentierguts. Die kleinen Portionsgläser (20 bis
50 ml) sind zum Hinunterdrücken gedacht. Sie
sollen durch die Öffnung des größeren
Fermentierglases passen und werden beim
Verschließen mit den Deckeln nach unten
gedrückt. Holzspachteln dienen ebenfalls zum
Eindrücken.

Verfügbare Termine