

## Miso, Shoyu, Tamari, Tempeh – Fermentation von Hülsenfrüchten

Fermentieren von Sojabohnen ist als asiatische Kulturtechnik bekannt und funktioniert auch mit anderen Hülsenfrüchten, wie Bohnen, Linsen und Kichererbsen.

Statt langen Kochzeiten übernehmen Pilze die Aufschließung und bewirken neben der leichteren Verdaulichkeit vor allem eine geschmackliche Veränderung. Umami vom Feinsten!

Alle Schritte der Herstellung in Theorie und Praxis, Infos zu Zubehör, Verkostung, Ansätze zur Reifung werden mitgenommen.

Ideal im September, dann gibt es schon verschiedene Misos und Würzsoßen aus Eigenbau zu kosten!

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	55,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 140,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Natur und Garten
<b>Zielgruppe:</b>	Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB,
<b>Anrechnung:</b>	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

### Verfügbare Termine

**01.01.2028 00:00,**

Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	VA-Ort noch offen,
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0090491
Trainer:in	Petra Paszkiewicz
Veranstalter	LFI Niederösterreich