

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

| | |
|---------------------|---|
| Kursdauer: | 8 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 55,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 140,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27 |
| Fachbereich: | Natur und Garten |
| Zielgruppe: | Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB, |

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00,

| | |
|--------------|--|
| Beginn | 01.01.2029 00:00 |
| Ende | 02.01.2029 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 |