

Dienstag, 20.08.2019

18:00 Uhr

Hameln, Klußfeld 17

Dipl. Ing. Jürgen Bach, Experte für Fermentation



Fermentierte Tomaten – ein aromatischer Sommergenuss

Wissenswertes, Rezepte, Zubereitung

Eine der bekanntesten und vermutlich ältesten Konservierungsmethode ist das Fermentieren oder Vergären von Gemüse. Wird es doch nahezu in allen Kulturen und Weltregionen angewendet. Die bekanntesten fermentierten Gemüse sind Sauerkraut (durch Milchsäuregärung konservierter Weißkohl) und Kimchi (eingelegter Chinakohl der koreanischen Küche).

In diesem Workshop führt uns Jürgen Bach in die Kunst des Fermentierens ein und verrät uns die Familienrezeptur aus der Überlieferung seiner Großeltern. Weitere Rezepte, Tipps und Ideen werden besprochen. Ist doch Fermentieren eine der schönsten Arten und Weisen, die erntereichen Jahreszeiten als Vorräte für die etwas mageren Monate anzulegen.

Wir entdecken eine alte Methode zum Haltbarmachen wieder neu.

Mitglieder: 50,00 Euro

Gäste: 60,00 Euro

Materialkosten, Gärgefäß und Rezepte sind in der Kursgebühr enthalten.

Gäste sind herzlich willkommen!

Anmeldung erforderlich bis spätestens 14. August!

Kontakt Daten: Naturheilverein Weserbergland e.V.

Klußfeld 17, 31789 Hameln. Tel.: 05151-1060026, info@naturheilverein-weserbergland.de