

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Kochkurs Grundlagen der Fermentation

Sie haben Interesse an der Fermentation von Gemüse und anderen Lebensmitteln? Wir gestalten dieses Jahr Kochkurse, in denen wir neben der Präsentation von regionalen Produkten auch die Grundkenntnisse der Fermentation vermitteln.

Nach einer kleinen Kennenlernrunde der Teilnehmer folgt die Präsentation der zu verarbeitenden Lebensmittel und ein kleiner Exkurs zum Thema Fermentation. Im Anschluss wird fermentiert und eingelegt. Es folgt ein lockerer Austausch bei Brotzeit und Getränken. Am Ende nimmt sich jeder sein eigenes hergestelltes Ferment mit nach Hause.

8. September 2024 Startzeit 10.30 Uhr - **AUSGEBUCHT!**
06. Oktober 2024 Startzeit 10.30 Uhr - **NEU! FREIE PLÄTZE!**
13. Oktober 2024 Startzeit 10.30 Uhr - **AUSGEBUCHT!**
10. November 2024 Startzeit 10.30 Uhr - **NEU! FREIE PLÄTZE!**
Dauer: ca. 4 Std. Kosten: 99€ p. Person inkl. kleiner Erstausrüstung

Kochkurs Grundlagen Saucen

Sie wollen endlich eine perfekte Sauce Hollandaise zu Ihren Gerichten servieren? Wir gestalten dieses Jahr Kochkurse in denen wir neben der Präsentation von regionalen Produkten auch das Kochen von Grundsaucen und der perfekten Hollandaise vermitteln.

Nach einer kleinen Kennenlernrunde der Teilnehmer folgt die Präsentation der zu verarbeitenden Lebensmittel und ein kleiner Exkurs zum Thema Grundlagen der Grundsaucen-Herstellung. Im Anschluss wird gekocht. Es folgt ein lockerer Austausch bei Sauerteigbrot den schönsten Saucen und Getränken.

25. August 2024 Startzeit 10.30 Uhr - **AUSGEBUCHT!**
27. Oktober 2024 Startzeit 10.30 Uhr - **FREIE PLÄTZE!**
Dauer: ca. 5 Std. Kosten: 99€ p. Person

***BEIDE KURSE BUCHBAR ÜBER UNSER RESERVIERUNGSWIDGET AUF DER STARTSEITE UNTER DEN JEWEILIGEN TERMINEN.**