

262-4902 Koji, Miso & Shoyu - Fermentation mit Umami Aromatische Grundlagen für die moderne Küche

Beginn	Samstag, 24.10.2026, 14:00 - 20:00 Uhr
Kursgebühr	135,00 € inkl. Verpflegung, Skript und zwei Gläser Fermente.
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Andrea Illguth
Kursort	Treffpunkt Grün Andrea Illguth, Grabenstätt, Obereggerhausen 1, 83355 Grabenstätt

In diesem Kurs dreht sich alles um die aromatische Welt der Fermentation und um spannende Zutaten der modernen Küche: Koji, Miso, Shoyu und Tempeh. Wir vermitteln die wichtigsten Grundlagen, zeigen, wie aus Koji Miso und Shoyu entstehen und setzen gemeinsam ein eigenes Miso an. Anschließend bringen wir die fermentierten Aromen in einem modernen Gericht zum Einsatz und erleben, wie Miso, Shoyu und fermentiertes Gemüse für Tiefe und Umami sorgen. Zum Abschluss genießen wir ein gemeinsames Abendessen.

Bitte mitbringen:

Hausschuhe, ein scharfes Messer, passende Kleidung und eine kleine Transportkiste (Schuhkartongröße).

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
24.10.2026	14:00 - 20:00 Uhr	Treffpunkt Grün Andrea Illguth, Grabenstätt, Obereggerhausen 1

[zur Kursdetail-Seite](#)