

## Workshop Kombucha meets Wildkräuter

Was sind das für Fermentationskulturen, um die sich viele Geschichten und Mythen ranken? Was ist Kombucha eigentlich? Woher kommt der Kombucha ursprünglich, was ist der geschichtliche Hintergrund dieses uralten Gärgetränkes?

Was sind das für Mikroorganismen, die in diesen Kulturen lebt? Welche Besonderheiten haben sie und welchen Einfluss haben sie auf unser Wohlbefinden? Wie kann man dieses Gärgetränk in die heutige Zeit integrieren und aromatisieren?

In diesem Kurs werden diese Geheimnisse gelüftet. Ich erkläre euch die Grundlagen für das Brauen von Kombucha. Was ist eine Erstfermentation und wie funktioniert das Veredeln in der Zweitfermentation. Hierbei spielen vor allem Obst und Gemüse eine wichtige Rolle, sowie die Wildkräuter.

In der Zweitfermentation sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Dort kann der Ansatz mit verschiedenen Wildkräutern vom Blatt bis zur Blüte verfeinert werden.

Was der Kurs bietet

- Grundlagen der Fermentation
- Tipps und Tricks zur Praxis der Fermentation von Kombucha
- Skript zur Fermentation
- Rezept Ideen
- Kleine Kostprobe
- Erstellen eines eigenen probiotischen Getränkes
- Kräutersnack
- Kombucha SCOBY zum weiterbrauen

Termin: Samstag, 17. September 2022

Dauer: 3 Stunden (10:00-13:00 Uhr)

Ort: Schnaufpause, Salzburgerstraße 15a, 5204  
Straßwalchen ([www.schnaufpause.at](http://www.schnaufpause.at))

Preis: 45 €



Vortragende:

Alexandra Klein

Dip.Kräuterpädagogin

gelernte Köchin

Referentin für Wildkräuterkulinarik

Anmeldung: [www.krautermadame.com](http://www.krautermadame.com)

[krautermadame@gmx.at](mailto:krautermadame@gmx.at)

oder Telefon: 0664-520 55 63