

edelsauer

Leipziger Manufaktur für Fermente

Workshop Gemüsefermentation

Wann: an einem Samstag von 11-14 h.

Nächste Termine: ~~2.9.~~ (ausgebucht)/16.9./30.9.

Ort: Hayai, Markranstädter Str 8, 04229 Leipzig (Egenberger Gelände)

Anmeldung: per Email an workshop@edelsauer.de. Ihr erhaltet anschließend eine Bestätigung mit näheren Informationen.

Kostenbeitrag: 40 € pro Person

Darum wird es gehen...

Wieso hat man früher viel mehr Gemüse fermentiert?

Wieso sollte man es heute wieder erlernen?

Wie kann man zu Hause fermentieren?

Worauf sollte man achten?

Wie macht man richtig leckere Fermente?

Was passiert während der Fermentation?

Was hat es mit den Gesundheitsaspekten auf sich?



Das erwartet euch...

Wir fermentieren gemeinsam mit Kohl, Karotte, Beete oder was die Saison gerade zu bieten hat. Gemüse und Werkzeug wird gestellt. Jeder nimmt ein Glas Fermentiertes mit nach Hause.

Wir reden über die Geschichte, die Bedeutung und die mikrobiellen Hintergründe der Gemüsefermentation.

Wir verkosten gemeinsam fermentierte Köstlichkeiten aus unserer Manufaktur.



edelsauer

Leipziger Manufaktur für Fermente

Wir sind ein junges Food-Unternehmen aus Leipzig, welches verschiedene Produkte mithilfe von Fermentation herstellt. Uns alle eint die Leidenschaft für diese uralte Art der Haltbarmachung von Lebensmitteln und die Kreativität mit der wir sie neu interpretieren.

Bei uns gibt es edelsaures Gemüse, Würzsaucen, Würzpasten und weitere fermentierte Kreationen.

Wir machen das mit Hilfe von Milchsäuregärung, Koji-Fermentation sowie weiteren traditionellen, aromabildenden Konservierungsverfahren.

Warum machen wir das?

Weil es einfach super schmeckt.
Suchtgefahr!

Es erstaunt uns immer wieder, was alles mit traditionellen Verfahren möglich ist und lässt uns immer wieder Neues entdecken.



Der Referent

Andreas faszinieren natürliche Prozesse auf kleinster Ebene und was daraus im Großem wird. Nach einem Biochemie Studium leitet er mittlerweile die Forschung & Entwicklung in einem Leipziger Biotechnologie-Unternehmen. Er hat 2022 edelsauer gegründet, weil ihn die Lebensmittel-Fermentation - die ursprünglichste aller biotechnologischen Anwendungen - in all ihren Facetten ergriffen hat. Er möchte seitdem nicht nur die Produkte, sondern auch das Wissen darum unter die Leute bringen.

