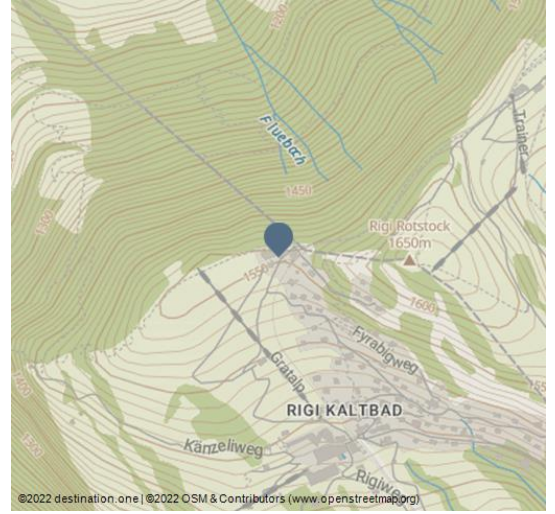




Kräuterwerkstatt



getrnke-werkstatt.jpg



Ein paar Stunden in die Welt der Kräuter und Gewürze eintauchen.

Selber Hand anlegen. Probieren und degustieren. Techniken und Tricks erfahren.

Eine Einführung in die Welt der Fermentation
Fermentieren ist eine seit Jahrhunderten auf der ganzen Welt bewährte Konservierungsmethode.

Mit fermentierten Köstlichkeiten lässt sich die Kraft von regionalem Gemüse perfekt das ganze Jahr einfangen. Doch... wie fermentiere ich mein eigenes Sauerkraut, was ist Kimchi?

Es gibt viele Bücher übers Fermentieren... aber das Riechen, Schmecken, Sehen und Verkosten sind essentiell. Und das wollen wir mit euch näherbringen. Gemeinsam mit unserem Sous Chef Jannik Moser wird gehobelt, eingesalzen und eingestampft.

Der Gin des Lebens
Kaum eine andere Spirituose bietet so viele Variationsmöglichkeiten wie Gin.

Denn im Gegensatz zu anderen Standard-Spirituosen wird er nicht nur aus einer Grundsubstanz gewonnen. Wacholderbeeren müssen zwar enthalten sein, doch aromatisieren lässt sich Gin mit Früchten, Kräuter und Gewürzen.

Im Herbarium wählt ihr aus unserem grossen Sortiment an Botanicals aus, um eure persönliche Gin-Kreation zu erschaffen. Während des Kurses taucht ihr in die Welt der Kräuter ein und erfahrt von unserem Druiden Gregor Vörös mehr über unsere Philosophie und unseren grossen Kräutergarten.

Alkoholfreie und Fermentierte Apéro Getränke

More information: www.luzern.com | shop.luzern.com

Adresse:

Rigi Staffelhöhe
6356 Rigi Kaltbad

☎ +41 41 399 88 00

📞 +41 41 397 11 36

🏠 <https://www.kraeuterhotel.ch/>

✉ willkommen@kraeuterhotel.ch



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/-fKtf>

In diesem Kurs dreht sich alles um fermentierte Getränke.

Zusammen mit unserer Chef de Service Nathalie Proll degustiert ihr verschiedene probiotische Limonaden, bereitet einen Ansatz zur Erstfermentation zu und lernt Schritt für Schritt wie ein gesundes Erfrischungsgetränk kreiert werden kann.

Für den perfekten Start zu Hause erhaltet ihr von uns eine Dokumentation und einen Ansatzset für Wasserkefir.

Buchungsanbieter:



https://s.et4.de/_fKtf

Preis:

ab 135 CHF pro Person/Angebot