



# Fermentations-Kochkurs mit Rolf Caviezel

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Beschreibung</b>                   | <p>Fermentation liegt in aller Munde, doch was ist es genau und vor allem, wie kann man selber fermentieren?</p> <p>Durch den Gärungsvorgang werden Lebensmittel nicht nur haltbar gemacht, sondern auch massgebend in ihrem Geschmack verändert.</p> <p>Anhand von praktischen Arbeiten erlernen Sie die Grundlagen und entdecken die vielfältige Welt der Aromaumwandlung. Anschliessend kochen Sie ein Menü in welchem die verschiedenen bereits fermentierten Lebensmittel eingesetzt werden. Lassen Sie sich inspirieren und legen Sie sich Ihren eigenen Vorrat dieser geschmacksintensiven Köstlichkeiten an.</p> |
| <b>Inhalt</b>                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Erlernen von Grundtechniken</li><li>• Menü mit fermentierten Lebensmittel kochen</li></ul>   |
| <b>Voraussetzung</b>                  | <p>Bitte bringen Sie Einmachgläser und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.</p>   |
| <b>Zielgruppe</b>                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Erwachsene</li><li>• An Foodtrends Interessierte</li></ul>   |
| <b>Lernziele</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sie wissen, wie und was man fermentieren kann.</li><li>• Sie haben Theoriekenntnisse über Fermentation.</li></ul>  |
| <b>Methodik/Didaktik</b>              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht</li><li>• Theorie und Praxis</li></ul>  |
| <b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b> | <p><a href="#">Weitere Kurse mit Rolf Caviezel</a><br/><a href="#">Kochkurse aus nah und fern</a><br/><a href="#">Saisonale Küche</a><br/><a href="#">Kurse für Süßes und Gebäck</a><br/><a href="#">Getränketermine</a><br/><a href="#">Basis Kochkurse von A-Z</a><br/><a href="#">Gesund Kochen</a></p>   |
| <b>Zusatzinfo</b>                     | <p>Im Kurs wird ein ganzes Menü gekocht.<br/>Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.</p>  |

**Klubschule Migros Oerlikon** Tel. +41 44 278 62 62  
Hofwiesenstrasse 350 kundenservice-center@gmz.migros.ch  
8050 Zürich [klubschule.ch](http://klubschule.ch)





# Fermentations-Kochkurs mit Rolf Caviezel

|                         |  |              |               |
|-------------------------|--|--------------|---------------|
| <b>Datum</b>            | 28.01.2020 / E_1375188                                 |              |               |
| <b>Zeit</b>             | 18:00 - 21:50 h  |              |               |
| <b>Wochentage</b>       | Di   |              |               |
| <b>Dauer</b>            | 1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten      |              |               |
| <b>Preis</b>            | CHF 220.00<br>Inklusive Warenkosten                    |              |               |
| <b>Durchführungsort</b> | Klubschule Oerlikon, Hofwiesenstrasse 350, 8050 Zürich |              |               |
| <b>Termine</b>          | <b>Tag</b>   | <b>Datum</b> | <b>Zeit</b>   |
|                         | 1 Di   | 28.01.2020   | 18:00 - 21:50 |

**Klubschule Migros Oerlikon** Tel. +41 44 278 62 62

Hofwiesenstrasse 350  
8050 Zürich

kundenservice-center@gmz.migros.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)

