

MISO WORKSHOP

im Pfänderli Widen

09. & 23. November 2023

19:00 Uhr bis 21:30 Uhr

- Miso und die Fermentation im Detail verstehen
- Die traditionell japanische fermentierte Umami-Paste im Alltag anwenden
- Eine kurze Geschichte von Miso und Koji
- Gesundheitliche Vorzüge und Praxistipps zu Miso
- Gemeinsam produzierte Miso mit nach Hause nehmen

Ein praktischer Workshop, bei welchem wir die Zutaten von Miso entdecken und diverse Formen und Charakteristiken von Koji, Amazake und Miso kennenlernen. Ebenso erlernen wir den Produktionsprozess und die Fermentationsart von Miso, wieso es so gesund ist für uns und mitunter verschiedene Wege, Miso in den Alltag zu bringen. Am Anfang und am Ende des Workshops erwarten euch kleine Snacks und Verköstigungen.