
Gewürze in ihrer ganzen Vielfalt erleben

Gewürze haben eine gesundheitsfördernde Wirkung, die vielen Inhaltsstoffe wirken auch in kleinen Mengen, verleihen Gerichten den gewünschten Geschmack steigern deren Bekömmlichkeit...

Die vielfältigen Aromastoffe in Gewürzen sind sehr wichtige Geschmacksträger bzw. Geschmacksverstärker für Speisen aller Art, steigern deren Bekömmlichkeit und haben in vielen Fällen auch Arzneiwirkung. Somit sind sie ganz klar "kleine Helfer mit großer Wirkung". Im theoretischen Teil dieses Seminars werden Fragen zu Sortenwahl, Anbau, Ernte, Lagerung und Konservierung sowie zur Wirksamkeit der Inhalte beantwortet. Im praktischen Teil wird die Herstellung klassischerer Gewürzmischungen wie Kräuter der Provence, Curry oder Garam Masala und von Grillrauchkräutern gezeigt. Die Produktion von Salatkräutersalz, die Herstellung von Senf, Ketchup und Suppenwürze wie auch von Kräuteressigen sind ebenfalls Bestandteil. Die Mischung von Brot- und Pastetengewürzen auf der pikanten Seite sowie von Süßspeisengewürzen, wie Blütenzucker oder Vanillemazerat, runden das Programm ab.

Vollgepackt mit Wissen und Produkten treten Sie Ihren Weg nach Hause an, um das Gelernte sofort umzusetzen.

[Hier geht's zu mehr Information und zur Online-Anmeldung!](#)