



DK Verlag (Hrsg.), Robin Sherriff

Fermentation verstehen

Prozesse - Kulturen - Methoden. Über 30 Anleitungen aus aller Welt

Fermentieren verstehen – und selbst loslegen

- **Mikrobiologie auf dem Teller:** Chemie und Mikrobiologie verständlich erklärt
- **Über 30 Schritt-für-Schritt-Anleitungen** für Kimchi, Kombucha, Sauerteigbrot, Sauerkraut, Essig und mehr
- Entdecken, wie Hefen, Schimmelpilze, Milchsäure- und Essigsäurebakterien Geschmack und Haltbarkeit verändern
- **Step-Fotos, Infografiken**, Wissen über Ausstattung und Techniken und **Troubleshooting** geben Sicherheit
- Die geballte Power **internationaler Fermentations-Expert*innen** aus Wissenschaft und Handwerk



Großer Geschmack dank kleiner Mikroben

Was bringt Kohl zum Blubbern und Mehl zum Aufgehen? **Robin Sherriff** macht die unsichtbare Welt der Fermentation sichtbar. Verständlich erklärt er, wie Hefen, Schimmelpilze, Milchsäure- und Essigsäurebakterien arbeiten und was bei der Gärung passiert. **Über 30 Anleitungen** zeigen, wie Sie **Lebensmittel selbst fermentieren und haltbar machen können** – von Sauerkraut und Sauerteigbrot über Essig und Bier bis hin zu Kimchi und Kombucha. Leicht erfassbare **Step-Fotos und Infografiken** begleiten Sie durch den Prozess. So verbindet das Buch **fundierte Wissen mit genussvoller Küchenpraxis** – auch spannend für alle, die sich für darmfreundliche Ernährung interessieren. Dieses Buch macht Fermentieren verständlich und direkt in der eigenen Küche erlebbar.

Mikroben, Methoden, Geschmack: Fermentation verstehen und mit über 30 Anleitungen selbst ausprobieren.

DK Verlag (Hrsg.), Robin Sherriff

Fermentation verstehen

Prozesse - Kulturen - Methoden. Über 30 Anleitungen aus aller Welt

ISBN 978-3-8310-5413-8

224 Seiten, 220 x 261 mm

Mit farbigen Fotos und Illustrationen

€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)

Erscheint am 26.02.2027