

[Heiko Antoniewicz](#), Michael Podvinec

Fermentation

Fermentation neu entdeckt mit Heiko Antoniewicz

In diesem außergewöhnlichen **Kochbuch** finden Sie alles rund ums Thema **Fermentation**. **Profikoch Heiko Antoniewicz** zeigt Ihnen, wie Sie Gemüse, Obst, Wurst, Fleisch, Milchprodukte und viele weitere **Lebensmittel fermentieren** können, um dabei den besten Geschmack aus den Produkten herauszuholen.

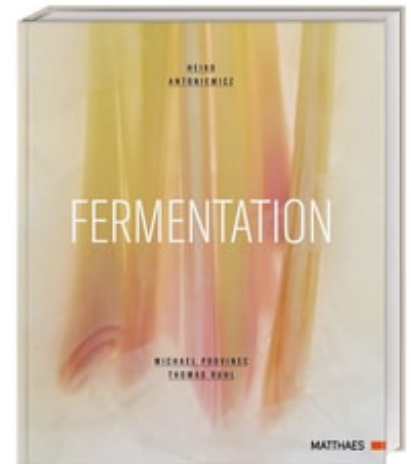
Sie erhalten dabei ein umfassendes Repertoire an **theoretischem Wissen** und **exzellenten Gerichten**, die jedem Profi- und Hobbykoch als Fundus für die eigene Kreativität dienen. Die stimmungsvollen Bilder wecken Lust, sich mit der Fermentation intensiver zu beschäftigen und eigene Versuche zu starten.

- **Exzellente Rezepte und Fachwissen vom innovativen Profikoch:**

Ein umfassendes Kompendium zur Herstellung fermentierter Lebensmittel und deren Einsatz in der gehobenen Küche.

- **Über 80 Rezepte und mehr als 50 Grundanleitungen** zeigen, wie vielfältig das Thema Fermentation ist.
- **Fermentation auch von ungewöhnlichen Produkten**, wie Blätter, Vogelbeeren, Pastinaken, Fjordforelle, schwarzen Walnüssen und mehr.

Fermentation für die gehobene Küche. Kulinarisches Fachwissen und außergewöhnliche Rezepte zeigen die Technik des Fermentierens von einer neuen Seite.



[Heiko Antoniewicz](#), Michael Podvinec

Fermentation

ISBN 978-3-98541-050-7

240 Seiten, 240 x 290 mm

€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

Erscheinungstermin: 28. September 2021