

Wilde Kulturen - Glas für Glas durch's Gemüse

**Lerne Fermentieren
ohne Schimmelpanik**



4 Wochen - 4 belebende Fermente

Hallo zukünftige Fermentier-Queen ❤️

Ich bin Anne, Heilpraktikerin, Biologin
und leidenschaftliche Kräuterfrau.

Als Fan natürlicher Nahrung liebe ich
fermentiertes Gemüse.

Fermente liefern **wahre Genussmomente**
auf der Zunge - **sauer, prickelnd - einfach lebendig.**

Ich habe alles, was ich dir zeige, ausgiebig erprobt und auf
Einfachheit getestet.

Bei mir **darfst du Anfängerin sein**, neugierig und unperfekt –
Hauptsache, du probierst es aus und erlebst, wie gut es sich
anfühlt, **dein eigenes Ferment im Glas blubbern** zu sehen und
später zu verkosten.

Sichere dir deinen Platz bei

🌿 **Wilde Kulturen – Glas für Glas durchs Gemüse** 🥫



Ich bin dabei 🌿

Ich freu mich auf dich! 🌿

Deine Anne

Wilde Kulturen - **Glas für Glas durch's Gemüse**

♥ **Lerne Fermentieren ohne Schimmelpanik** ♥

Du willst schon lange mal fermentieren –
aber weißt nicht so recht, wie du anfangen sollst?



Du hast von **Schimmel und explodierenden Gläsern** gehört?
Dass man **teures Equipment** braucht?

Vielleicht hast du Rezepte gesehen, Bücher gekauft oder
Accounts durchgescrollt...



... weil du weißt, dass **Fermente**
die **Verdauung unterstützen**
dem **Immunsystem** helfen
und dir einfach **POWER** geben!

**... und trotzdem fehlt dir der Mut,
einfach loszulegen?**

Genau das können wir gemeinsam machen:

Ich zeige dir **Schritt für Schritt**,

- wie du mit ganz **einfachen Zutaten** köstliche,
- **gesunde Fermente** in deiner eigenen Küche machst –
- ganz individuell, ganz nach **deinem Geschmack**
- **ohne** komplizierte Ausrüstung - du hast das bestimmt zu Hause -
- und **ohne Angst, dass „was schiefgeht“**.



Lerne die Magie im Glas kennen:

- ✓ 4 einfache Fermente – von **Sauerkraut bis Kimchi**,
von traditionell bis exotisch - Umami und noch viel mehr
- ✓ alle Schritte **verständlich im Video erklärt**
- ✓ Wie du mit **Zutaten-Varianten** unendlich neue
spannende Geschmäcker kreieren kannst
- ✓ Worauf du achten musst, damit **deine Fermente gelingen**
- ✓ Warum Fermente nicht nur **lecker, sondern auch gesund** sind

Ich bin dabei 

♥ Fermentieren lernen - ohne Schimmelpanik ♥

Wilde Kulturen - Glas für Glas durch's Gemüse

Das bekommst du:

- Einführungs-Video zu den Grundlagen
- 4 Video-Einheiten zum Rezept (jede Woche ein neues Ferment)
- alle Rezepte + Hintergrundwissen als PDF zum Ausdrucken
- Begleitende Community für Fragen & Austausch
- Live-Abschluss-Call für deine Fragen (wird aufgezeichnet)
- Zugriff auf alle Inhalte mindestens bis Ende 2025



Kurszeitraum:

 **29.09. – 26.10.2025**

Live-Abschluss-Call: Fr, 24.10.2025

Du bekommst das für:

 **Einführungspreis**

~~99 €~~ **79 €** 

Ich bin dabei 