

Über mich:

Ich habe einen Bachelor in Ernährungswissenschaften und bin fasziniert von allem, was mit lebendiger Fermentation zu tun hat. Von Sauerteig über Sauerkraut bis Kombucha. Seit 2020 backe ich regelmäßig mit Sauerteig, seit 2021 gebe ich Fermentationskurse und Workshops.

Meine Begeisterung für's Backen begann schon in der Kindheit mit dem ersten Hermann-Kuchen. Heute verbinde ich praktische Erfahrung mit wissenschaftlichem Hintergrund und vermittele Fermentation verständlich, alltagstauglich und mit viel Freude am natürlichen Prozess.