



Ansatzschnäpse selber herstellen

Es gibt nichts Köstlicheres als selbstgemachte Liköransätze. Die Liköre welche wir herstellen, unterstützen unsere Wohlbefinden indem sie zum Beispiel, je nach verwendeten Zutaten, unsere Verdauung anregen, unsere Nerven beruhigen oder als gesundheitsförderndes Weihnachtsgeschenk dienen. Nach einer kurzen theoretischen Einführung mit vielen praktischen Tipps und Informationen stellen wir aus, Blüten, Wildfrüchten, Kräutern oder Samen Liköre her.

Dieser Kurs kann nach Vereinbarung ab 4 Personen gebucht werden.

Ort

Maja's Chrüterstübli, Mandach

Anzahl Teilnehmer

Maximal 10 Personen

Kosten vor Ort zu bezahlen

CHF 30.- pro Person (inkl. Kursunterlagen, exkl. Material)

Material kann bei mir für CHF 15.- (2dl) bezogen werden

Kursleitung

Maja Stürmer

Dauer

Ca. 2 Stunden

Kontakt

Maja Stürmer
Schattengasse 10
5318 Mandach

079 484 52 89

info@fryberger-roesslerhof.ch

