



GUTSCHEIN für _____

Herzlich Willkommen zum Fermentierkurs Kimchi & CO im Edel & Faul!
Entdecke die Kunst des Fermentierens und lass die guten Milchsäurebakterien deine Gesundheit und Wohlbefinden unterstützen!

Die Ernährungsberaterin Helena Ahonen leitet den Kurs und wir werden schnipseln, kneten, fermentieren, Fermente kosten und natürlich jede Menge Praktisches und Theorie über das Fermentieren erfahren. Deine Fermente stellst du selbst her und kannst diese mit nachhause nehmen. Wir werden Kimchi, Sauerkraut und Tomaten-Fermente machen, also insgesamt 3 Gläser pro Person.

Zeit: am Samstag _____, 11-15 Uhr

Mehr Informationen findest du auf die Webseite www.gesundsein-coach.de/events

Adresse: Edel & Faul, Veteranenstraße 16, 10119 Berlin (Mitte)

Kontakt: Helena Ahonen, Tfn.: 030-44033662, 0176-28386286

Email: info@gesundsein-coach.de