

„Alles Pfeffer - oder was?“

Kulinarisches Erlebnis-Seminar . . .

. . . mit allen Sinnen genießen



Aktiv-Seminar

Bei diesem Seminar erfahren Sie – auf unterhaltsame Weise – Interessantes und Wissenswertes über das meistverwendete Gewürz der Welt. Lernen Sie echte Spezialitäten und Raritäten aus aller Welt kennen. Sehen, riechen, mörsern, mahlen und erschnuppeln Sie die unglaubliche Vielfalt der Pfefferaromen.

Mit der Möglichkeit, viele Pfeffersorten direkt zu verkosten.

Seminarleitung: Ingrid Pummer – zertifizierte Gewürz-Sommelière und Inhaberin des Fachgeschäftes „Kräuterhexe“ in Lenggries



Gelegenheit, verschiedene Mörser und Gewürzmühlen sowie Schneidwerke von AdHoc auszuprobieren



Ort: „Kräuterhexe“

Termin: Samstag, 26. Oktober 2024

Beginn: 15 Uhr (Einlass: 14.45 Uhr) **Dauer:** circa 2 Stunden

Seminarkosten: 45,- €/Person – darin enthalten: Fingerfood mit Verkostung der Pfefferspezialitäten, Getränke und Infomaterial.

Es erwartet Sie ein in wahrsten Sinne „gepfeffertes“ Event, das es in sich hat!

Verkostung von Pfeffer-Spezialitäten und Raritäten in Probierportionen sowie Infokarten zum Mitnehmen von allen vorgestellten Pfeffersorten

Minimum Teilnehmer für Durchführung: 5 / Maximum Teilnehmer: 12

Anmeldung ab sofort möglich:

In der „**Kräuterhexe**“ direkt: Schützenstr. 9, 83661 Lenggries

Telefon: 08042/8880 oder Mail an kundenservice@hexentee.de

