

Wellness-Kräuter und Gewürzeküche

Einstiegsseminar für die eigene Kräuterküche

Ziele

Mit einer Wellness-Kräuter-Küche locken Sie gesundheitsbewusste Gäste ganz gezielt in Ihren Betrieb. Würzige Chutneys, leicht verdauliche, vegetarische Kost und speziell zubereitete Fleischgerichte mit geheimnisvollen Aromen bereichern Ihr Angebot. Dieses Seminar eröffnet Ihnen den Einstieg in die faszinierende Welt exotischer Kräuter und Gewürze sowie die Entwicklung einer eigenen Kräuter-Handschrift für Ihren Betrieb.

Inhalte

- Entwicklung einer Kräuter-Handschrift für den Betrieb
- Exotische Kräuter und Gewürze - Wirkung auf den Körper
- Individuelle Kräuter- und Gewürzmischungen herstellen
- Kräuter im Betrieb vermarkten
- Verarbeitung in der Küche - Lebensmittel verfeinern

Referenten: Udo Schneider

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

10.10.2022, 09:00 Uhr, BW-22-85, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder

295,00 € Standard

oder

1 Gutschein

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie