



Bistro Dimensione
(Küche zur Verfügung)
Neustadtgasse 25
8400 Winterthur
19 bis ca. 22 Uhr

13. 7. 2010

WORKSHOP: KRÄUTER- UND BLÜTEN- LIKÖRE SELBST GEMACHT

mit Nele Pintelon

Aus dem Kursinhalt:

- pflanzliche Wirkstoffe und Alkohol
- verschiedene Formen von Alkohol
- Zucker in allen Varianten
- Genuss und Medizin
- Typische Beispiele:
 - ganz bitter, ganz kurz
 - Beeren bunt gemischt, lange gezogen
 - eine schnelle Variante
 - einen Tee in einen Likör verwandeln

Mitbringen:

- 2 bis 3 Sorten frische oder getrocknete Kräuter, Gewürze, Blüten oder Beeren.
- 2 bis 3 Glasgefässe (mind. 3 dl) mit weitem Hals und dichtem Verschluss (z.B. sauber gewaschene Fruchtsaftflaschen).
- 1 Liter ca. 40%-Alkohol nach Wahl.

Kurskosten:
Fr. 45.-
(bar zahlbar)



Anmeldung bei:
CH-8492 Wila, Telefon 052 202 59 50, info@kraeuterei.ch

Kräuterei, Regula Bachofner
CH-8492 Wila, Telefon 052 202 59 50, info@kraeuterei.ch