

GOOD GREEN FOOD

buche deinen privaten
fermentations workshop!

Du möchtest deinen eigenen privaten Workshop buchen und deine Fermente, die du zubereiten möchtest, selbst auswählen? Du hast bereits 4-12 Freund*innen, Arbeitskolleg*innen, Nachbarn oder Bekannte, die mitmachen möchten? Wunderbar! Ich komme zu dir nach Hause - mit allem Equipment wie Gemüse, Gläser, Messer & Schüsseln etc & du musst dich um nichts mehr kümmern - außer deiner gewünschten Getränke. Ein Workshop dauert 3,5h (4h mit Vor- & Nachbereitung) und kann auch ohne Vorkenntnisse gebucht werden. Ob Firmenevent, Teambuilding, Freundesgruppe, Geburtstagsfeier & Familienfest oder Junggesell*innenabschied - ein wunderbares Workshopangebot zur Haltbarmachung von Biogemüse & gesundheitlichem Benefit für deine Darmgesundheit!

Location

Wenn du einen Kurs bei dir zu Hause hosten möchtest, ist lediglich ein großzügiger Tisch & eine Küche mit Waschbecken nötig (kein Kochfeld). Nicht aus Mainz? Ich komme auch zu dir - ob München, Augsburg, Frankfurt, Wiesbaden, Darmstadt oder Stuttgart - schreib mich an! Ihr seid bereits eine Gruppe, aber deine Küche oder das Wohnzimmer ist zu klein? Kein Problem, ich kümmere mich um eine Location!

Fermente

Du kannst an einem Workshop unterschiedliche Kombinationen wählen, die ihr zubereiten möchtet. 2 Inhalte können gewählt werden:

- Sauerkraut/Gemüse in Bioqualität (Rote Bete, Karotten, Kohl, Kohlrabi & saisonales Gemüse (1 Glas)
- Kimchi (bio & vegan) (1 Glas)
- Kombucha (fermentierter Grüntee) (Tasting & Starterglas)

Bei allen Kursen bringen ich verschiedene Fermente für ein Tasting mit. Jeder Kurs baut sich in Theorie & Praxis auf und wird durch eine gemeinsame Whatsapp Gruppe nachbetreut.

Kosten

Bei dir zu Hause:

- 75€ p.P.*
- + Anfahrt

für dich gemietete Location:

- 85€ p.P. *
- + Anfahrt

* Mindestteilnehmerzahl & Kosten variieren je nach Location & Anfahrtsweg



GOOD GREEN FOOD
workshops & fermentation

Marietta Scheider
Good Green Food
hallo@goodgreenfood.de
www.goodgreenfood.de
phone: 0176 / 26279239

Workshops für Fermentation

buche deinen privaten Fermentations Kurs und entscheide selbst,
was ihr fermentieren möchtet!



GOOD GREEN FOOD
workshops & fermentation

Workshops für Fermentation

buche deinen privaten Fermentations Kurs und entscheide selbst,
was ihr fermentieren möchtet!

Workshopanfrage

Deine Anschrift

Name _____
Anschrift _____
Telefonnummer _____
Mail _____

Teilnehmer*innen

Anzahl der Kursteilnehmer*innen: _____
4-12 Teilnehmer*innen, je nach Location & Anfahrt

Ort

wo soll der Kurs stattfinden?
 in Mainz
 Mainz +50km, Wiesbaden, Frankfurt, Darmstadt)

Location

ich stelle meine eigene Location
 ich möchte den Kurs in einer externen Location buchen

Fermente

2 Fermente zur Auswahl / 3.5h Kurs
 Sauerkraut/Gemüse in Bioqualität (Rote Bete, Karotten, Kohl, Kohlrabi & saisonales Gemüse (1 Glas)
 Kimchi (bio & vegan) (1 Glas)
 Kombucha (fermentierter Grüntee) (Tasting & Starterglas)

Uhrzeit & Termine

wann soll der Kurs stattfinden?
 Mittags zwischen 11-17 Uhr
 Abends zwischen 18-23 Uhr
deine Wunschzeit: _____
deine Terminvorschläge: _____

Kosten

ich lasse dir nach deiner Anfrage gerne ein Angebot zukommen!

Bei Fragen melde dich gerne.
Ich freue mich!
Marietta



Marietta Scheider
Good Green Food
hallo@goodgreenfood.de
www.goodgreenfood.de
phone: 0176 / 26279239