

Currypaste selbst gemacht

In diesem Workshop stampfst Du Deine Currypaste nach Deiner «GeschmacksNote».

Während des Stampfens mit dem Mörser wirst Du von mir begleitet und erhältst wertvolle Tipps und Tricks.

Mit Freude und Spass steuern wir ein scharfes «GeschmacksNote» Erlebnis an. Selbstverständlich werden wir am Schluss des Workshops, dieses selbst hergestellte kulinarische Werk, als Currysauce gemeinsam probieren.

Ein erfolgreiches Resultat und Freude am eigenen Endprodukt ist mein Ziel für jeden einzelnen Teilnehmer.

Dauer:	2 Std. – 2 ½ Std.
Kosten:	85.- pro Person (min. 4 Teilnehmer max. 10 Teilnehmer)
Daten:	Nach Vereinbarung
Material:	Informationen, Materialien und Rezept sind im Kursgeld inbegriffen
Mitzubringen:	Behältnis für deine Currypaste (kann auch bei mir gekauft werden)
Anmeldung:	In der GewürzNote oder unter 052 625 74 23 / info@gewuerznote.ch

Mit der Zahlung des Kursgeldes bist Du angemeldet.

Reste verwerten: «Menu Surprise»

Dieser Workshop ist wohl der herausforderndste und einzigartigste von allen! Ohne zu wissen, was jeder einzelne Teilnehmer an Essensresten mitbringt, kreieren wir ein Menü, welches unsere «GeschmacksNote» zum Jubeln bringt.

Während der Herstellung des «Menus Surprise» wirst Du von mir begleitet und erhältst wertvolle Tipps und Tricks. Hier können wir uns in meiner reichhaltigen Kräuter- und Gewürzsammlung austoben. Ganz nach dem Motto: «Kein Kraut ist sicher vor uns».

Mit Freude und Spass steuern wir unser wohlschmeckendes «GeschmacksNote» Erlebnis an. Ein erfolgreiches Resultat und Freude am gemeinsamen Menu Surprise ist mein Ziel für jeden einzelnen Teilnehmer.

Dauer:	2 Std.
Kosten:	65.- pro Person (min. 4 Teilnehmer max. 10 Teilnehmer)
Daten:	Nach Vereinbarung.
Mitzubringen:	Noch verwertbare Essensreste und Schreibzeug für Deine persönlichen Notizen. Falls was vom «Menu Suprise» übrig bleibt, darfst Du es gerne nach Hause nehmen.
Material:	Alles was zusätzlich zu den Essensresten gebraucht wird, wie Kräuter, Gewürze, Wein, Mehl etc. sind im Kursgeld inbegriffen
Anmeldung:	In der GewürzNote oder unter 052 625 74 23 / info@gewuerznote.ch

Mit der Zahlung des Kursgeldes bist Du angemeldet.

UrDinkel Kernotto, Brot, Zopf, Flammkuchen

In diesem UrDinkel Workshop wirst Du Deine individuelle UrDinkel GeschmacksNote mit einem Kernotto herstellen. Dazu kannst Du wählen ein UrDinkel Brot-, Zopf-, Apérostängel- oder Flammkuchen zu backen.

Wir werden meinen Gewürz-Fundus bis zum Letzten ausbeuten. Ganz nach dem Motto: «Kein Kräutlein und kein Gewürz ist vor uns sicher». Und das Beste – es wird uns schmecken!

Während der Herstellung wirst Du von mir begleitet und erhältst wertvolle Tipps und Tricks. Mit Freude und Spass steuern wir ein gebackenes «GeschmacksNote» Erlebnis an.

Ein erfolgreiches Backresultat und ein wohlschmeckender Kernotto sowie Freude am eigenen Produkt ist mein Ziel für jeden einzelnen Teilnehmer.

Dauer:	2 ½ Std. – max. 3 ½ Std.
Kosten:	85.- pro Person, min./max. 4 Teilnehmer.
Daten:	Nach Vereinbarung.
Mitzubringen:	Behältnis für Deinen Kernotto und Schreibzeug für Deine persönlichen Notizen (Behältnis kann auch bei mir gekauft werden)
Material:	Materialien sind im Kursgeld inbegriffen
Anmeldung:	In der GewürzNote oder unter 052 625 74 23 / info@gewuerznote.ch

Mit der Zahlung des Kursgeldes bist Du angemeldet.

Thermomix®

In diesem Workshop werden wir unsere GeschmacksNote verwöhnen. Hier stellen wir unser individuelles Menü zusammen, welches aus Brot, Salat, Kernotto, Gemüse, Fleisch oder Fisch und einem leckeren Eis besteht. Dies werden wir dann ganz gemütlich mit einem Glas Wein geniessen.

Falls Du nach dem Kurs auch so begeistert bist von Thermomix® wie ich und einen kaufst, erstatte ich Dir 70% des Workshop Kursgeldes zurück.

Für die Handhabung des Thermomix® wirst Du während des Kurses von mir begleitet und erhältst wertvolle Tipps und Tricks.

Mit Freude und Spass steuern wir ein köstliches «GeschmacksNote» Erlebnis an. Ein erfolgreiches Resultat und Freude am eigenen Endprodukt ist mein Ziel für jeden einzelnen Teilnehmer.

Dauer:	2 Std.
Kosten:	70.- pro Person, min./max. 4 Teilnehmer
Daten:	Nach Vereinbarung
Mitzubringen:	Schreibzeug für Deine persönlichen Notizen
Material:	Materialien sind im Kursgeld inbegriffen
Anmeldung:	In der GewürzNote oder unter 052 625 74 23 / info@gewuerznote.ch

Mit der Zahlung des Kursgeldes bist Du angemeldet.

Diverse Dips, Saucen und Kräuterbutter selbst gemacht

In diesem Workshop wirst Du Deine ultimativen Dips, Saucen und Kräuterbutter nach Deiner GeschmacksNote herstellen.

Hier werden wir meinen Gewürz-Fundus bis zum Letzten ausbeuten. Ganz nach dem Motto: «Kein Kräutlein, kein Gewürz wird vor uns sicher sein».

Verleihe mit den Tipps und Tricks der nächsten Party ein kleines und feines Highlight («andersch fein»).

Während der Herstellung wirst Du von mir begleitet und erhältst wertvolle Tipps und Tricks. Mit Freude und Spass steuern wir ein erfolgreiches «GeschmacksNote» Erlebnis an. Ein erfolgreiches Resultat und Freude am persönlich kreierten Highlight ist mein Ziel für jeden einzelnen Teilnehmer.

Dauer:	1 Std.
Kosten:	55.- pro Person (min. 4 Teilnehmer max. 10 Teilnehmer)
Daten:	Nach Vereinbarung
Mitzubringen:	Behältnis für Deine selbst hergestellten Saucen oder Butter und Schreibzeug für Deine persönlichen Notizen (Behältnisse können auch bei mir gekauft werden)
Material:	Materialien sind im Kursgeld inbegriffen
Anmeldung:	In der GewürzNote oder unter 052 625 74 23 / info@gewuerznote.ch

Mit der Zahlung des Kursgeldes bist Du angemeldet.

Single Haushalt: «Wie koche ich für mich?»

Eigentlich sollte dieser Workshop «*wa soll ich für mich allei choche?*» heissen. Schnell und ohne viel Aufwand soll es sein. Doch Deine «GeschmacksNote» soll trotzdem Freude am Resultat haben.

Gerne zeige ich Dir, wie Du mit wenig Aufwand Vorspeise, Hauptgang und Dessert im Handumdrehen zauberst, richtig verpacken und aufbewahren kannst.

Während der Herstellung wirst Du von mir begleitet und erhältst wertvolle Tipps und Tricks. Mit Freude und Spass steuern wir ein erfolgreiches «GeschmacksNote» Erlebnis an. Ein erfolgreiches Resultat und Freude am eigenen Endprodukt ist mein Ziel für jeden einzelnen Teilnehmer.

Dauer:	2 Std. – 2 1/2 Std.
Kosten:	85.- pro Person min. 4 Teilnehmer max. 6 Teilnehmer.
Daten:	Nach Vereinbarung
Mitzubringen:	Behältnis, falls was übrig bleibt und Schreibzeug für Deine persönlichen Notizen (Behältnis kann auch bei mir gekauft werden)
Material:	Materialien sind im Kursgeld inbegriffen
Anmeldung:	In der GewürzNote oder unter 052 625 74 23 / info@gewuerznote.ch

Mit der Zahlung des Kursgeldes bist Du angemeldet.

Natürliche Pflegeöle, Zucker- und Salzpeeling für die Seele

Hier wirst Du Dein Peeling und Duft-Pflegeöl nach Deiner individuelle «DuftNote» kreieren.

Mit hochqualitativen Ölen, natürlichen Duftessenzen, Blüten, Kräutern und Leidenschaft wirst Du Dein eigenes Kräuter- oder Duft-Pflegeöl sowie ein Zucker- und Salzpeeling herstellen, welches Du nach dem Workshop nach Hause nehmen wirst.

Während der Herstellung wirst Du von uns begleitet und erhältst wertvolle Tipps und Tricks. Mit Freude und Spass steuern wir ein erfolgreiches «DuftNote» Erlebnis an. Ein wohlriechendes Resultat und Freude am persönlich hergestellten Pflegeprodukt ist unser Ziel für jeden einzelnen Teilnehmer.

SPECIAL OPTIONAL:

Wir probieren in der RhySauna Schaffhuuse die anregende Wirkung des Peelings aus. Deine Haut wird sich danach streichelzart anfühlen. Es stehen Peelings in der Sauna zur Verfügung. Dein eigenes Peeling braucht ein paar Tage Zeit, um den Duft und die optimale Konsistenz voll zu entfalten.

Dauer:	ca. 1 ½ -2 Std reiner Workshop ohne Sauna.
Kosten:	95.- pro Person (min. 4 Teilnehmer, max. 8 Teilnehmer) Zusätzlich CHF 15.00 Eintritt RhySauna.
Daten:	Nach Absprache. Ohne Sauna von Montags-Samstags Mit Sauna von Donnerstags-Samstags
Mitzubringen:	Schreibzeug für Deine persönlichen Notizen
Material:	Materialien und Behältnisse sind im Kursgeld inbegriffen
Anmeldung:	In der GewürzNote oder unter 052 625 74 23 / info@gewuerznote.ch

Mit der Zahlung des Kursgeldes bist Du angemeldet.