

VERANSTALTUNGSKALENDER

September – Dezember 2018

<input checked="" type="checkbox"/>	Datum / Uhrzeit	Titel	Preis/ Person	Personen- zahl
<input type="checkbox"/>	Mo 03.09.2018 16:00 – 18:00	Kinderkochkurs "Waffeln backen" Isst Ihr Kind gerne Waffeln oder backt es gerne? Dann ist dieser Kochkurs genau das richtige für Ihr Kind. Hier lernen Ihre Kinder, wie man Waffeln backt und dass es nicht nur süße Waffeln gibt. Es werden verschiedene Waffelrezepte ausprobiert und gezeigt, was man alles in und auf Waffeln essen kann. Sehr gerne können Sie Ihr Kind zu der Veranstaltung begleiten und unterstützen.	15 € (inkl. Material)	
<input type="checkbox"/>	Mi 19.09.2018 17:00 – 18:00 (Heilpraktikerin S.D. Tandel)	Workshop 2 „Heilkraut aus dem eigenen Garten – Unkräuter sinnvoll nutzen Teil 2“ Dieses Mal schauen wir uns die wild blühenden Pflanzen an, die uns überall begegnen, wie z.B. Gänseblümchen, Löwenzahn und Rotklee. Welche Heilwirkung haben sie und wie kann man sie in der Küche verwenden? Passend zur Jahreszeit kochen wir mit Kastanienmehl und zaubern einen Nachtisch aus Berberitze. Außerdem wird eine wirkungsvolle Salbe für die Gesichtspflege hergestellt. Die Teilnahme kann unabhängig vom 1. Teil erfolgen.	15 € (inkl. Material)	
<input type="checkbox"/>	Sa 29.09.2018 18:00 – 21:00	Kochkurs „Japanische Küche“ Machen Sie eine kulinarische Reise in ferne Länder und lernen Sie die traditionellen Speisen dieser Regionen kennen. In angenehmer Atmosphäre machen wir einen Ausflug nach Japan, in dem gemeinsam traditionelle Rezepte zubereitet und anschließend verkostet werden. Bitte bringen Sie geeignete Behältnisse für den Überschuss der zubereiteten Speisen mit. Im Entgelt sind alle mit dem Bildungsziel verbundenen Kosten enthalten.	28 € (inkl. Material)	
<input type="checkbox"/>	So 30.09.2018 10:00 – 15:00	Sonntagsbrunch	15 €	
<input type="checkbox"/>	Mo 01.10.2018 16:00 – 18:00	Kinderkochkurs "heute koche ich" Kocht Ihr Kind gern oder unterstützt es Sie gern beim Kochen in der Küche? Dann ist dieser Kochkurs genau das richtige für Ihr Kind und Sie. In diesem Kochkurs kochen Kinder für die Großen. Lassen Sie die Kinder in Ihrer Kreativität austoben und genießen Sie gemeinsam ein leckeres und gesundes Abendessen. Je nach Alter des Kindes können Sie Ihrem Kind natürlich bei der Zubereitung helfen.	15 € (inkl. Material)	
<input type="checkbox"/>	Mi 10.10.2018 17:00 – 18:00 (Heilpraktikerin S.D. Tandel)	Workshop 3, „Kräuter und Früchte im Herbst“ Kürbis, Hagebutte und Schlehe leuchten uns farbenfroh entgegen, der Herbst ist da. Die meisten Kräuter ziehen sich nun zurück, jetzt werden vor allem Früchte und Wurzeln gesammelt. Wozu genau, das erfahren Sie im Seminar. Und es wird auch wieder gekocht und probiert: Englischer Herbstkuchen, ein Kürbis Latte und Schlehenkompott.	15 € (inkl. Material)	
<input type="checkbox"/>	Sa 27.10.2018 18:00 – 21:00	Kochkurs „Schwedische Küche“ Machen Sie eine kulinarische Reise in ferne Länder und lernen Sie die traditionellen Speisen dieser Regionen kennen. In angenehmer Atmosphäre machen wir einen Ausflug nach Schweden, in dem gemeinsam Gerichte wie Köttbullar und Kanelbullar zubereitet und anschließend verkostet werden. Bitte bringen Sie geeignete Behältnisse für den Überschuss der zubereiteten Speisen mit. Im Entgelt sind alle mit dem Bildungsziel verbundenen Kosten enthalten.	28 € (inkl. Material)	
<input type="checkbox"/>	So 28.10.2018 10:00 – 15:00	Sonntagsbrunch	15 €	
<input type="checkbox"/>	Mo 05.11.2018 16:00 – 18:00	Kinderkochkurs "Geschenke aus der Küche" Kocht und bastelt ihr Kind gerne? Möchte Ihr Kind zu Weihnachten etwas Selbstgemachtes schenken aber nicht wieder ein gemaltes Bild? Dann ist dieser Kinderkochkurs genau das richtige für Ihr Kind. In diesem Kurs kreieren die Kinder Geschenke aus der Küche und lernen, wie man mit wenig Aufwand schöne Geschenke kreieren kann. Da der Kurs in	15 € (inkl. Material)	

		die Abendbrotzeit fällt, wird auch für das leibliche Wohl der Kinder gesorgt. Sehr gerne können Sie Ihr Kind zu der Veranstaltung begleiten und unterstützen.		
<input type="checkbox"/>	Di 13.11.2018 18:00 - 21:00	Kochkurs „Russische Küche“ Machen Sie eine kulinarische Reise in ferne Länder und lernen Sie die traditionellen Speisen dieser Regionen kennen. In angenehmer Atmosphäre machen wir einen Ausflug nach Russland, in dem gemeinsam Gerichte wie Pelmeni und Pirogge zubereitet und anschließend verkostet werden. Bitte bringen Sie geeignete Behältnisse für den Überschuss der zubereiteten Speisen mit. Im Entgelt sind alle mit dem Bildungsziel verbundenen Kosten enthalten.	28 € (inkl. Material)	
<input type="checkbox"/>	Mi 14.11.2018 17:00 – 18:00 (Heilpraktikerin S.D. Tandel)	Workshop 4 „Kräuter gegen Erkältung und für ein starkes Immunsystem“ An apple per day keeps the doctor away! Und wenn es doch kratzt im Hals gibt es eine Vielzahl an stärkenden Kräutern und Hausmittelchen, um schnell wieder gesund zu werden. In dieser Veranstaltung erfahren Sie mehr über Anwendung und Heilwirkung der Kräuter. Probieren Sie Leckeres aus Ingwer und Zitrone und erleben Sie, dass Medizin nicht immer bitter sein muss.	15 € (inkl. Material)	
<input type="checkbox"/>	So 25.11.2018 10:00 – 15:00	Sonntagsbrunch	15 €	
<input type="checkbox"/>	Mo 03.12.2018 16:00 – 18:00	Kinderkochkurs "Weihnachtsbäckerei" Backt ihr Kind gerne und nascht es freudig? Dann ist dieser Kochkurs genau das richtige für Ihr Kind. In diesem Kurs werden kreativ unterschiedliche Weihnachtsgebäcke zubereitet, gebacken, dekoriert und natürlich verkostet. Da der Kurs in die Abendbrotzeit fällt, wird auch für das leibliche Wohl der Kinder gesorgt. Sehr gerne können Sie Ihr Kind zu der Veranstaltung begleiten und unterstützen.	15 € (inkl. Material)	
<input type="checkbox"/>	Mi 05.12.2018 17:00 – 18:00 (Heilpraktikerin S.D. Tandel)	Workshop 5 „Wirkungsvolle Kräuter und Gewürze im Weihnachtsmenü“ Unsere Großmütter habe es noch gewusst: Warum Beifuß an den Gänsebraten gehört und dass Zimt und Kakao gute Seelenwärmer sind. Im heutigen Seminar stöbern wir durch die weihnachtliche Gewürzküche und schauen uns die passenden Kräuter an. Wir riechen, schmecken und fühlen, was diese tollen Aromen mit unserem Körper und unseren Seelen machen.	15 € (inkl. Material)	
		Damit wir planen können, ist eine Reservierung (per Mail oder Anmeldeformular) unbedingt erforderlich.		

Anmeldeformular

Hiermit melde ich

<input type="text"/>	<input type="text"/>
Nachname, Vorname*	Geburtsdatum*
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Straße*	Hausnummer*
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Postleitzahl*	Wohnort*
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Telefon*	Email*

* Pflichtangaben

mich/ mein Kind **verbindlich** für oben angekreuzte Veranstaltung/-en an

Teilnahmebedingungen und Datenschutzerklärung

Eine Woche vor Kursbeginn erhalten Sie eine Anmeldebestätigung, die Rechnung und weitere Informationen. Die Rechnung ist spätestens zum Kurstag zu bezahlen. Kursabsagen müssen bis spätestens zwei Wochen vor Kursbeginn erfolgen. Wird die Kursteilnahme nicht fristgemäß abgesagt oder trotz Anmeldebestätigung nicht oder nur teilweise am Kurs teilgenommen, sind trotzdem die vollen Kursgebühren zu zahlen. Es besteht die Möglichkeit, vor dem Kurstag einen Ersatzteilnehmer zu nennen. Damit der Kurs stattfindet kann, muss eine Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen erreicht werden. Maximal können 16 Personen teilnehmen.

Ich akzeptiere die Teilnahmebedingungen und melde mich/ mein Kind hiermit verbindlich an und bestätige, dass ich über die Nutzung und Speicherung der Daten nach den Grundlagen der DSGVO informiert bin (www.geniess-bewusst.de/datenschutz) und willige mit meiner Unterschrift der Verwendung meiner Daten wie oben geschrieben ein.

Ort, Datum

Unterschrift

Adresse: Gotthardstraße 4a, 06217 Merseburg
Homepage: www.geniess-bewusst.de

Telefon: 03461/ 3351230
Mail: kontakt@geniess-bewusst.de