

VEGANE BIO-AUFSTRICHE

25. September um 15:00 - 25. September um 17:00 **Kosten: 15**

Teisendorf, Oberbayern

Erleben Sie einen inspirierenden Nachmittag rund um die kreative Küche. Im Mittelpunkt stehen hochwertiges Bio-Gemüse, spannende Geschmackskombinationen sowie das Zusammenspiel von Aromen und Gewürzen. Schritt für Schritt gibt Herr Martin Einblicke in seine Ideen und zeigt, wie aus einfachen Zutaten besondere Geschmackserlebnisse entstehen.

Im Anschluss an die Vorführung können alle Aufstriche verkostet werden. Dabei besteht auch die Möglichkeit, sich persönlich mit Küchenchef Christian Martin auszutauschen und Fragen zur Zubereitung zu stellen.

Damit die Köstlichkeiten auch zuhause gelingen, erhalten alle Gäste passende Rezepte zum Mitnehmen.

Anmeldung: Erika Pelz / Wellnesshotel Gut Edermann, Tel.: 08666 / 9273 -0 oder -280; Mail an info@gut-edermann.de

Anmeldeschluss: 20.09.2026

Kosten: 15,00 € pro Person

Infos: Weitere Auskünfte zur Veranstaltung erhalten Sie bei der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, Tel.: 08681 400537 oder Mail: oekomodellregion@waging.de

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Ort: Wellness Resort Gut Edermann, Holzhausen 2, 83317 Teisendorf

Genuss, Einblicke, Wissen

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig

Veranstaltungsort:

Wellnesshotel Gut Edermann
Holzhausen 2
Teisendorf, 83317

Organisator:

Wellnesshotel Gut Edermann