

KOSTENLOSER FERMENTIERUNGS-NACHMITTAG

AM SONNTAG 14.07.2019 12:00 UHR



An diesem Sonntag-Nachmittag dreht sich bei «PEACEFOOD.BIO», zum 8ten mal wieder mal alles um die probiotische Fermentation und deren gesundheitlichen Vorzüge. Der Kurs dauert alles in allem ca. 4 Std. Im Anschluss und in einer kleinen Pause zwischendurch besteht die Möglichkeit sich am abwechslungsreichen Selbstbedienungs-Buffet des Gesundheits-Restaurants zu verpflegen oder eines der zahlreichen basischen und probiotischen Getränke, Tee's, Smoothies oder Desserts zu verkosten. Die Kosten für die separate Konsumation übernimmt jeder Teilnehmer selbst.

Im Anschluss des kostenlosen Kurses besteht die Möglichkeit, ein Sauerkraut unter fachmännischer Aufsicht selber her zu stellen und diesen dann auch mit nachhause zu nehmen. Für die zur Verfügung gestellten Einmach-Gläser, Bio-Gemüse etc. gelten allerdings die Verkaufspreise des Restaurants (CHF 3.50/100g). Bar oder Kartenzahlung ist möglich (Ausgenommen Postcard). Um den Kurs-Verlauf so einfach wie möglich zu gestalten, bitten wir euch, keine eigenen Utensilien mit an den Kurs zu nehmen.

Anmelden bitte auf: Facebook, per E-Mail, Per WhatsApp, per Telefonanruf, im Restaurant oder einfach unangemeldet vorbei kommen!

WICHTIG: Es wird dringend gebeten pünktlich zu erscheinen, da für das allgemeine Verständnis die ersten paar Minuten entscheidend sind.

Weitere Infos unter: www.peacefood.ch

PEACEFOOD.BIO | RESTAURANT & TAKE-AWAY | Maihofstrasse 57 | 6006 Luzern | 041 420 30 30