Neidharts KÜCHE

metabolic balance

Reiner Neidhart kocht mit Dr. Michaela Stein

Neidharts Küche

Ernährungsmedizin

Kochworkshop – Gutes gesund genießen

EURE NAHRUNG SEI EURE MEDIZIN, UND EURE MEDIZIN EURE NAHRUNG (HIPPOKRATES)

Kochen und mehr

Wir kochen ein 3 Gänge Menü mit Beilagen-Variationen und Dessert-Variationen nach den Prinzipien des Ernährungskonzeptes metabolic balance ®

22.04.2012 14.30-18.00 Uhr Frisches aus der Saison und Region

06.05.2012 14.30-18.00 Uhr Spargel kreativ und überraschend

17.06.2012 14.30-18.00 Uhr Magisches Kräuterwissen

Wir wollen inspirieren, informieren und zur Kreativität anregen, damit sie im Alltag mehr einfache gesunde ausgewogene Mahlzeiten aus guten Zutaten der Saison aus der Region zubereiten können. Mit wenigen Griffen eine leckere Beilage zu einer ausgewogenen Mahlzeit kombinieren und einfache leckere Desserts zaubern. Zielsetzung ist, zu erlernen, Körper und Seele genau das geben zu können, was für die eigene Vitalität im Alltag benötigt wird.
Erlernen Sie sowohl theoretische als auch praktische Grundlagen, die es Ihnen zukünftig im Alltag ermöglichen, mit viel Freude einfache leckere Gerichte zu kochen, mit frischen Kräutern, duftenden Gewürzen und wertvollen Ölen umzugehen.Warum BIO? Regional und Saisonal? Ich habe keine Zeit zum Kochen, wie soll ich das überhaupt im Alltag schaffen?
All diese und noch viele weitere Fragen werden eine Antwort finden.

Der Preis für den Kochkurs inkl. Menü beträgt 90,00 €

Neidharts Küche
61184 Karben
Robert-Bosch-Straße 48
Telefon: 06039 934443
FAX: 06039 934446
www.neidharts-kueche.de
neidharts-kueche@t-online.de

Dr. medic. Michaela Stein
Ernährungsmedizin Präventivmedizin,
Goethestr. 10, 60313 Frankfurt am Main
Lortzingring 3 61118 Bad Vilbel
Tel.069 29924660 Mob.0171 3557444
www.dr-michaela.stein.de
www.stonesmart-lounge.de

Verbindliche Anmeldung unter: 06039 934443