



## Senf und Ketchup – die Klassiker in jedem Haushalt

Senf und Ketchup sind in fast jedem Haushalt zu finden, aber hat schon jemand die Zutatenliste angesehen? Kaum ein natürliches Produkt ist hier zu finden, stattdessen eine Vielzahl von chem. synthetischen Stoffen.

In diesem Kurs erlernen wir die Herstellung von Ketchup und verschiedener Senfsorten, wie scharfen Senf, milden Senf und Honigsenf, einmal mit frischem Kren und dann wieder mit Kräutern angereichert, alles frei von jeglichen Zusatzstoffen.

*Von allen im Workshop hergestellten Produkten wird ein Glaserl mit nach Hause genommen*

**Termin:** Donnerstag 19. Oktober 2017 17 – 21 Uhr  
**Kursleitung:** Mag. Gabriele Zach, Dipl. Ernährungstrainerin und Kräuterpädagogin  
**Kursbeitrag:** € 54.- inkl. Skripten und Lebensmittel  
**Kursort:** Landvilla Pia, Attendorfberg 60a, 8144 Attendorf  
**Anmeldung:** [info@gabrielezach.at](mailto:info@gabrielezach.at) oder 0664 – 40 48 348  
[www.gabrielezach.at](http://www.gabrielezach.at)  
[www.facebook.com/Gutes.Zeigen.und.Zubereiten/](https://www.facebook.com/Gutes.Zeigen.und.Zubereiten/)