

Safran Gewürzbasar erweitert sein Seminarangebot

Der SAFRAN Gewürzbasar hat sein Seminarangebot um die interessanten Themen Vegan, Genuss und Asien erweitert.

Bei der „Genussreise“ geht es rund um Tapas, Pestos und Terrine und wenn Rot auf Grün, zart auf knackig, warm auf kalt trifft, ist Erfolg garantiert! Echte „Gaumenschmeichler“ – aus einfachen Rezepten, mit ein paar frischen Ideen, etwas Besonderes zaubern. Mal deftig, mal fein, mal exotisch, mal bodenständig, aber mit raffinierten Würzaromen (Würzwelten) aus dem Hause SAFRAN und ganz wichtig: ... immer eine Prise Familiengeheimnis!



SEMINAR GENUSSREISE – RAFFINIERTER WÜRZAROMEN (WÜRZWELTEN)
FOTO: ©SAFRAN GEWÜRZBASAR

Für diese Genussreise brauchen Sie keine Koffer zu packen, mit diesen leicht zuzubereitenden Appetit Häppchen schmeckt's auch zu Hause wie im Urlaub! Lassen Sie sich verführen bei einem Glas Wein, sinnigen Gesprächen und Austausch. Ihre nächste Einladung ist gut vorbereitet, ungewöhnlich, wie schnell gemacht.

Beim Seminar „Ideen für die vegane Küche“ erfahren Sie viel über diese Art der Ernährung. Einfach nur alle tierischen Lebensmittel wegzulassen wäre nicht nur ungesund, sondern auch trist. Deswegen bekommen Sie in diesem Seminar viele gute Ideen und Anregungen für schnelle, einfache aber pfiffige vegane Gerichte. Hier er-



SEMINAR IDEEN FÜR DIE VEGANE KÜCHE – HOCHWERTIGE GEWÜRZE
FOTO: ©SAFRAN GEWÜRZBASAR

lernen Sie die Grundlagen der veganen Küche in Theorie und Praxis.

Sie bekommen Antworten auf Fragen wie:

- Mit welchen Lebensmitteln kann ich meinen Eiweißbedarf decken?
- Wie ersetze ich Milch, Sahne und Käse?
- Fehlen mir jetzt wichtige Nährstoffe?
- Wie kann ich ohne Eier Kuchen backen?

Nach einem kleinen Theorieteil, indem Sie gerne alle Fragen rund um die vegane Ernährungsweise stellen dürfen, bereiten wir im praktischen Teil vegane Gerichte zu. Wir verwenden dabei keine Fleischersatzprodukte, dafür aber frische Lebensmittel in Bioqualität und natürlich die hochwertigen Gewürze aus dem Safran Gewürzbasar.

Das dritte Gewürzseminar dreht sich um Asien. Im Seminar „Asia Style“ werden wir Sushi, Frühlingsrollen und Currys machen. Und das ohne tierische Lebensmittel, dafür aber mit besten Zutaten und tollen Gewürzen.

SAFRAN

Sürther Hauptstraße 59
50999 Köln - Sürth

Tel.: 02236 961 55 84

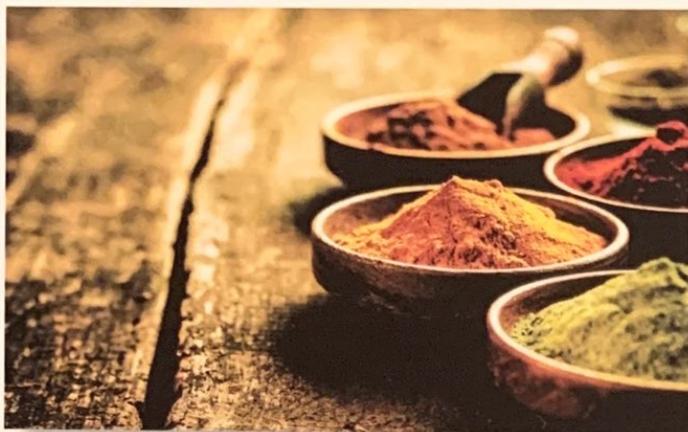
www.safran-gewuerzbasar.de



- Gin Seminare & Tastings

- Ritteressen

- Gewürzseminare



In diesem Seminar geht es um die Küche verschiedener asiatischer Länder und deren typischen Gewürze. Nach dem Vorstellen, Erklären, Riechen und Schmecken dieser Gewürze werden wir gemeinsam japanische Sushi, indisches Curry und einiges mehr zubereiten.

Alles rein pflanzlich, mit besten Zutaten und tollen Aromen. Denn unter Asia Style verstehen wir mehr als japanische Sushi. Auch indisches Curry, Dal, afghanische Sambosa oder Thailändische Kokossuppe gehören dazu. Lernen Sie exotische aber auch bekannte Gewürze noch besser kennen und lieben. (In Theorie und Praxis.) Es wird hot and spicy!

SEMINAR ASIA STYLE - ES WIRD HOT AND SPICY!
FOTO: ©SAFRAN GEWÜRZBASAR

(red.)

PETER KASPER
PROF. DR. HANS OTT



KOM
OTT & PARTNER STEUERBERATER mbB
www.kom-partner.de

STEUER-
BERATER

Konrad-Adenauer-Str. 25
50996 Köln
Tel. 0221-2225150
Fax 0221-22251555
koeln@kom-partner.de



HÖRT, HÖRT:
**AUSGEZEIGNETER
SERVICE**

**GUT HÖREN
FÄNGT MIT
VERTRAUEN AN.**

*Ihre
Hörakustiker*

TIMO
SCHMIDT

GUNNAR
KLEE

RODENKIRCHENER STR. 160
50997 KÖLN-RONDORF
02233-7131507

diehörakustiker.de

**TOP
100**
**AKUSTIKER
2019/2020**

INHABERGEFÜHRTE, MITTELSTÄNDISCHE
UNTERNEHMEN, AUSGEZEICHNET
FÜR BESONDERE KUNDENORIENTIERUNG
VOM BÖW INSTITUT FÜR
INNOVATIVE MARKTFORSCHUNG, DÜSSELDORF
Mehr Infos: www.top100akustiker.de

die
hörakustiker
Klee & Schmidt