

## **DIY – ... mach' es doch mal selbst – Schokolade modellieren!**

**In Zukunft nur noch eigene Modelle.  
Ob Weihnachtsschale, Schokoherzen oder Rosen aus  
Schokolade – selbstgemacht natürlich!**

*Ein besonders schokoladiger Tag für Ihre Sinne.  
Kreieren Sie bei uns in der GenussScheune Ihre eigenen  
Werke aus (Modellier)schokolade.*

*Wir sind ebenso Schokoholics und teilen gerne diese Leidenschaft der  
süßen Verführung. Dabei arbeiten wir mit fair gehandelten und  
biologischen Rohschokoladen aus Südamerika, dem Ursprungsland des Edelkakaos.*

### **Inhalt:**

- Wir beginnen mit einem Schokoladentee
- Nach dem Vernaschen eines Schokoladen Buffets geht es los mit der Herstellung der Modellerschokolade, dabei verwenden wir die edlen Kakaosorten von Zotter (**bio & fair**)
- das Vermitteln von Fertigkeiten und Kenntnissen beim `Doing` gehört selbstverständlich dazu
- anschließend geht es zur Königsdisziplin:  
Schokolade formen und modellieren.

### **Kosten: 69,- Euro p.P.**

*inkl. Getränkebar (antialkoholisch) und Rezepte,  
inkl. Materialkosten  
(min. 6 TN – max. 14 TN)*



**Termin:** 4. November 2018 (Sonntag)

**Uhrzeit:** 15 Uhr – 20 Uhr

*Gerne organisieren wir auch für Sie und Ihre  
Gäste eine unserer köstlichen Verführungen.*

*Mail: [PSP@GenussScheune.de](mailto:PSP@GenussScheune.de)*