

Tauchen Sie mit uns in die Welt der Schokolade ein

Führungen in der Genusswerkstatt von Fabian Rimann

Führungen für Privatpersonen finden unter dem Jahr im Rahmen der «Genusswerkstatt Live»-Events statt. Daten und weitere Infos erhalten Sie jeweils ca. vier Wochen vorab auf unserer Website oder unserer Facebook-Seite.

Für Firmen, Vereine und Schulen bieten wir Führungen nach Absprache an:

- Personen: mind. 8 bis max. 25
- Geeignet ab 14 Jahren
- Dauer: ca. 120 Minuten

Die Führung beinhaltet viel Wissenswertes rund um das Thema Schokolade (die Kakaofrucht, Geschichte, Herkunft, Bewirtschaftung, Aufbereitung, Handel, Veredelung, die Rolle der Schweiz, etc.). Sie erfahren, worum es sich bei «Beans To Bar» Schokolade handelt. Dazu können Sie unterschiedliche Sorten und Varitäten degustieren. Zum Schluss stellen alle zusammen ihre persönliche Schokolade her (je nach Saison eine andere Kreation).

Auf Wunsch bieten wir vor oder nach der Führung die Möglichkeit eines Apéros an. Nebst feinen Pralinés aus unserem Sortiment servieren wir frische Dreierlei-Zöpfe aus unserer Backstube (z. Bsp. Butter-, Speck- und Olivenzöpfe) sowie Wein, Mineral und Orangensaft.

Kosten:

- ohne Apéro: 68 Franken pro Person
- Apéro: zusätzl. 15 Franken pro Person
- Bezahlung: Bar oder mit Karte im Geschäft oder gegen Rechnung

Konnten wir Ihr Interesse wecken?
Nehmen Sie unverbindlich mit uns Kontakt auf unter: info@fabianrimann.com

fabian Rimann[©]
CHOCOLATIER

web: www.fabianrimann.com
Facebook: facebook.com/fabian.rimann
Instagram: [@fabian_rimann_chocolatier](https://instagram.com/fabian_rimann_chocolatier)

Fabian Rimann Chocolatier
Landstrasse 32
5430 Wettingen
056 426 33 88