

Tauchen Sie mit uns in die Welt der Schokolade ein

Workshop in der Genusswerkstatt von Fabian Rimann

Für Privatpersonen

Unsere Workshops für Einzelpersonen finden über das Jahr verteilt im Rahmen der «Genusswerkstatt Live»-Events statt. Die genauen Termine sowie weitere Informationen veröffentlichen wir jeweils etwa vier Wochen im Voraus auf unserer Website oder auf Instagram und Facebook.

Für Gruppen, Firmen, Vereine und Schulen

Gerne organisieren wir individuelle Workshops nach Absprache für Gruppen:

- Gruppengrösse: mindestens 8, maximal 18 Personen
- Alter: geeignet ab 14 Jahren
- Dauer: ca. 90 bis 120 Minuten

Das erwartet Sie

Im Workshop erfahren Sie viel Spannendes rund um das Thema Schokolade – von der Kakaofrucht über die Herkunft und Geschichte bis hin zur Verarbeitung, dem Handel und der Veredelung. Auch die Rolle der Schweiz in der Schokoladengeschichte wird beleuchtet. Sie lernen, was «Bean to Bar»-Schokolade bedeutet, degustieren verschiedene Sorten und stellen am Ende Ihre eigene Schokoladenkreation her (je nach Saison unterschiedlich).

Optional mit Apéro

Auf Wunsch servieren wir vor oder nach dem Workshop einen Apéro mit:

- Feiner Schokoladke und Pralines aus unserem Sortiment
- Frisch gebackenem Zopf aus unserer Backstube
- Wein, Mineralwasser und Orangensaft

Termine

Die Workshops werden in der Regel zwischen Dienstag und Freitag durchgeführt. Ab Mitte Oktober bis Ende Jahr sowie ca. 6 Wochen vor Ostern finden keine Workshops statt.

Kosten

- Workshop ohne Apéro: CHF 68.– pro Person
- Apéro zusätzlich: CHF 15.– pro Person
- Bezahlung bar, per Karte im Geschäft oder auf Rechnung

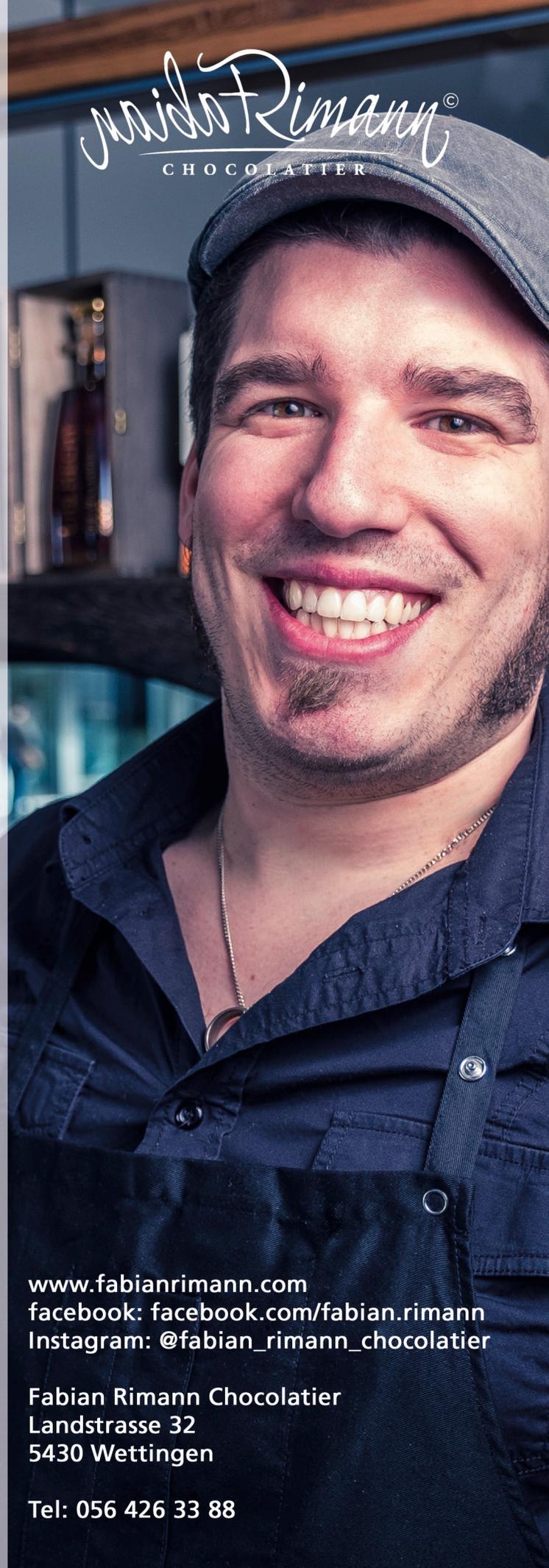
Tipp

Da die Temperatur in der Produktion immer zwischen 18 und 20 °C liegt, empfehlen wir besonders in den warmen Sommermonaten trotz heissen Aussentemperaturen ein Langarmshirt zu tragen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über Ihre unverbindliche Anfrage an: info@fabianrimann.com

fabian Rimann[®]
CHOCOLATIER



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

Tel: 056 426 33 88