

Kochkurs **Allerlei** aus der Sedus-Küche vollwertig genießen

mit **ULI ROTZINGER**

(Küchenchef der Sedus Stoll AG)

Vollwertkost ist als gesunde Ernährungsform längst anerkannt und heute angesagter denn je.

Seit Jahrzehnten gehört die Vollwerternährung zur gelebten Philosophie der Sedus Stoll AG. Aus der ursprünglichen anthroposophischen Grundhaltung und der Berücksichtigung der Erkenntnisse moderner Ernährungslehren ist mittlerweile ein modernes und bio- und DGE-zertifiziertes Betriebsrestaurant erwachsen.

Wir laden Sie ein, aus der Vielfalt über Jahrzehnte erprobter und verfeinerter Rezepte mit unserem Küchenchef ein **Menü** nachzukochen, zu genießen und sich dafür zu begeistern.

Termine: Mittwoch; **19. März 2025** (17:30 Uhr)
oder

Mittwoch, **26. März 2025** (17:30 Uhr)

Ort: **Lehrküche** der Stoll VITA Stiftung
Brückenstraße 15, 79761 Waldshut

Kosten: 20,-- Euro

ANMELDUNG: **erforderlich!**

Tel: **07751 84-220** (Matthias C. Maier)

