



IG Dinkel

Schweizerische Interessengemeinschaft
zur Förderung des Dinkels aus den
angestammten Gebieten



UrDinkel-Workshop mit Judith Gmür in der Lenk Lodge

Geniessen und erleben Sie den vielseitigen UrDinkel in der wunderbaren Umgebung der Lenk Lodge. Nebst erholsamen Momenten lernen Sie den richtigen Umgang mit UrDinkel kennen. Die erfahrene Rezeptautorin und Foodstylistin Judith Gmür verrät viele Tricks und Tipps beim Backen und Kochen, die Sie gleich selber in der Praxis anwenden können.

Spannendes und aktuelles Wissen aus der Ernährung vermittelt Anna Schramek-Schneider (Foodfotografin und Ernährungsberaterin i.A.). Zudem können Anna und Judith beim Gestalten von eigenen Foodbildern Tipps und Ideen geben, sodass auch Freunde und Interessierte zu Hause später sehen können, welche Leckereien im Kurs entstanden sind.

Abgerundet werden die Erlebnistage von Petra Ruckli (Marketing IG Dinkel) mit fundiertem Wissen über Geschichte, Herkunft, Anbau und Eigenschaften des UrDinkels.

Beim Backen und Kochen gluschtiger Rezepte präsentieren wir Ihnen die ganze Vielfalt an UrDinkel-Produkten. Vom einfachen Lunch über eine festliche Tavolata bis zum ausgiebigen Brunch widmen wir uns ganz dem UrDinkel. Lassen Sie sich inspirieren von den vielen kreativen Ideen und praktischen Tipps.

Mittwoch, 4. September 2019 (ca. 15.00 Uhr)
bis Freitag, 6. September 2019 (ca. 13.00 Uhr)

Ort: Lenk Lodge, Aegertenstrasse 22, 3775 Lenk i. S, www.lenk-lodge.ch

Kosten: Fr. 740.- p.P. im DZ mit Bad auf der Etage
Fr. 800.- p.P. im DZ mit Bad
Fr. 880.- p.P. im EZ mit Bad auf der Etage
Fr. 940.- p.P. im EZ mit Bad

Im Preis inbegriffen:

- Workshops rund um das Backen und Kochen mit UrDinkel
- Input Ernährungslehre
- Wissenswertes zu Geschichte, Herkunft und Eigenschaften des UrDinkels
- Kursunterlagen, UrDinkel-Backbuch und UrDinkel-Kochbuch
- Zwei Übernachtungen in der heimeligen Lenk Lodge
- Verpflegung, alkoholfreie Getränke

Das individuelle Nachmittagsprogramm am Donnerstag (Yoga-Lektion, Wanderung,...) ist nicht im Preis inbegriffen.

Anmeldung: IG Dinkel, info@urdinkel.ch, Tel. 034 409 37 38, www.urdinkel.ch

Auf Ihre Anmeldung freuen wir uns!

Judith Gmür-Stalder
Rezeptautorin,
Foodstylistin
3454 Sumiswald
judith.gmuer@bluewin.ch

Petra Ruckli
IG Dinkel
Bäregg 830
3552 Bärau
pr@urdinkel.ch

Anna Schramek-Schneider
Foodfotografin,
Ernährungsberaterin i.A.
8904 Aesch ZH
mrs@annaschneider.ch

