

NEUE WORKSHOPS

im EWA-energieUri

Elektroshop



WORKSHOPS



Profitieren Sie in kleinen Gruppen
von Tipps und Tricks vom Profi!



Apéro-Häppchen – Wow-Effekt für Ihre Gäste

Frisch, überraschend, vielseitig und modern

Feine Rezepte für Ihre Apéros – erfreulich unkompliziert. Küchenchef Sören Wirth teilt mit Ihnen Ideen, wie sie Ihre Gäste kulinarisch überraschen können, ohne stundenlang in der Küche zu stehen. Zusammen bereiten wir verschiedene Häppchen zu, die dann natürlich auch degustiert werden.

13

März 2024

Wo: Elektroshop, Lehnplatz 9

Kursleitung: Sören Wirth,
Küchenchef

Dauer: 19.00 Uhr – ca. 21.00 Uhr

Kosten: Fr. 40.– pro Person



Fermentieren – Gemüse einfach haltbar machen und veredeln

Die jahrtausendalte Konservierungsart, ganz modern

Sie lernen die Fermentation von Gemüse im eigenen Saft und in der Salzlake kennen und anwenden. Zudem erhalten Sie wertvolle Informationen rund um das Thema Fermentation und deren Vorteile. Sie werden ein Glas befüllen, welches Sie zur Fermentation nach Hause nehmen können.

14

März 2024

Wo: Elektroshop, Lehnplatz 9

Kursleitung: Erika Bieri,
Konservierungsprofi

Dauer: 19.00 Uhr – ca. 21.00 Uhr

Kosten: Fr. 40.– pro Person



Trockenblumen – Frühlingsdeko, die bezaubert

Stellen Sie einen Deko-Reif mit Trockenblumen her

Kreieren Sie Ihren eigenen Tür- oder Wandkranz. Cornelia Gisler von «Das Dekowerk», wird Sie dabei tatkräftig unterstützen. Geniessen Sie einen kreativen und inspirierenden Abend mit der Fachfrau und erhalten Sie hilfreiche Tipps und Tricks, wenn Sie Ihre eigene Frühlingsdekoration herstellen.

23

April 2024

Wo: Elektroshop, Lehnplatz 9

Kursleitung: Cornelia Gisler,
Das Dekowerk - Inhaberin

Dauer: 19.00 Uhr – ca. 21.00 Uhr

Kosten: Fr. 40.– pro Person



Sauerteigbrot – aber wie macht man das?

Das gesunde und leckere Brot aus Sauerteig

Von der Herstellung der Sauerteig-Kultur, Bearbeiten des Brotteigs und optimalen Gärung, bis zum richtigen Backen. Wie das geht, zeigt Ihnen der Profi-Bäcker, Daniel von Pane & Vino 1620. Das Sauerteigbrot ist sehr schmackhaft und länger haltbar. Wir setzen zusammen eine Sauerteig-Kultur an, welche Sie dann nach Hause nehmen können – und so selbst zum (Sauerteig)-Brotbäcker/-in werden.

25

April 2024

Wo: Elektroshop, Lehnplatz 9

Kursleitung: Daniel,
Bäcker bei Pane & Vino 1620

Dauer: 19.00 Uhr – ca. 21.00 Uhr

Kosten: Fr. 40.– pro Person

JETZT ANMELDEN!



QR-Code scannen, oder unter
energieuri.ch/workshops-im-ewa-energieuri-elektroshop/.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Wir freuen uns auf Sie!



EWA-energieUri Elektroshop
Lehnplatz 9
6460 Altdorf
041 875 08 40
elektroshop@energieuri.ch