



**FEEL
YOUR
FOOD**

SPARGELSTECHEN

DAS SPARGELERLEBNIS – VOM FELD BIS AUF DEN TELLER

Stechen Sie selber Ihren Spargel und bereiten Sie ihn dann unter Anleitung des Spitzenkochs Matthias Stieger im Landgasthaus Ramshof zu. Erfahren Sie alles rund um den Spargel, den Spargelanbau und natürlich die richtige Zubereitung und genießen Sie in netter Gesellschaft die Früchte Ihrer Arbeit.

Gemeinsam die Natur wiederentdecken · mit FEEL YOUR FOOD.

11.06.2016 · 10:00 bis 14:00 Uhr

Spargelstechen und Aufbereitung: Meyerhof · Willich
Zubereitung und Essen: Landgasthaus Ramshof · Willich

€ 99,00

pro Person (max. 18 Teilnehmer)

- Informationen „alles rund um den Spargel“
- Spargel stechen
- Zubereitung von 3 verschiedenen Spargel-Gerichten gemeinsam mit dem Spitzenkoch Matthias Stieger
- Vorspeise und Dessert vom Ramshof
- Getränke am Feld
(Getränke im Restaurant auf eigene Rechnung)
- zum Mitnehmen: - 1 kg frischer Spargel
- Rezepte für die Spargelgerichte

ANMELDUNG

Mail: fyf@feelyourfood.de · Telefon: **0172-385 76 95**
oder über www.feelyourfood.de



**FEEL
YOUR
FOOD**

ERLEBE, WAS DU ISST.

FEEL YOUR FOOD bietet nachhaltige und naturverbundene Events rund um unsere Ernährung und macht die Nahrungskette „**vom Ursprung bis auf den Teller**“ aktiv erlebbar. Regional, saisonal, traditionell.



MIT ALLEN SINNEN SICH SELBST UND DIE NATUR WAHRNEHMEN.

Sehen, riechen, hören, fühlen, schmecken – das erleben Sie mit FEEL YOUR FOOD. Und das heißt: nicht nur dabei sein, sondern aktiv mitmachen – ganz bewusst auch, um zu erleben, wieviel Arbeit in unserem Essen steckt!

Mit den Events von FEEL YOUR FOOD können Sie die „guten alten Zeiten“, also das, was Sie bei den Großeltern erlebt haben, selbst wieder aktivieren.

FEEL YOUR FOOD ist das Erlebnisangebot rund um unsere Nahrung. Ein Angebot, das die Teilnehmer glücklich macht!



Weitere Informationen und Buchung über: www.feelyourfood.de

Like us on Facebook > FEEL YOUR FOOD