

# Füllhorn des Herbstes



Herbstliche AromaVitalküche  
Zeit der Ernte und der Duft der Fülle



Gemüse, Früchte, Blüten, Gewürze und Kräuter in voller Pracht. Die Natur zeigt sich in ihrer vollen Reife. Der Duft dieser Jahreszeit weckt und schenkt Vertrauen, auf den Märkten präsentiert sich eine unvergleichliche Üppigkeit und Fülle.

Gekonnt eingemacht, eingelegt und konserviert, können Sie diese Vielfalt mit Hilfe der ätherischen Öle das ganze Jahr über genießen. Wir fangen die Würze des Sommers ein. Wir lernen den Wert des Duftes auf unser Verdauungssystem und unser Sättigungssystem kennen. Die Psyche erfährt mit Hilfe der Naturdüfte noch einen zusätzlichen Aspekt der Stimmungserhellung und der Zufriedenheit. Herbstliches Genießen überraschend neu.

## Seminarinhalte:

- Aromafeines Einlegen- Blanchieren von Gemüse und Obst
- Blütensalze, Orangenpfeffer, Gewürzöle, Gesundheitselixiere, Sirupe und Liköre passend zur Jahreszeit erstellen
- Chutneys, salzige und süße Marmeladen, Pasten in Variationen
- herbstliches Fingerfood, Kürbissüppchen mal ganz anders

## Infos & Anmeldung

**Frühbucherpreis: 265,00 €**  
mit Bezahlung innerhalb 30 Juni 2019.

**Normalpreis: 280,00 €**  
mit Bezahlung ab 1 Juli bis 20. August.

Im Preis inkludiert sind die Seminarunterlagen.

**Anmeldung: [news@bioparadies.it](mailto:news@bioparadies.it)**  
**Tel. 0471 665193**