



Kakao – mehr als nur Schokolade

Information, Degustation und Zubereitungstipps rund um das Thema Kakao

Schokolade kennt jeder, Kakao hingegen kaum. Das wollen wir ändern: Wir zeigen Ihnen, wo die wertvolle Bohne wächst. Zudem gibt die Köchin Margaretha Jüngling Tipps, wie Sie die Spezialität in der Küche verwenden können und zaubert für die Gäste exklusiv eine ihrer Kreationen.

am Donnerstag, 23. März 2017 um 18.00 Uhr

im gebana Pop-Up Store, «Kaiserhaus», Marktgasse 37, Bern

Kurzpräsentation «Wo der Kakao wächst»

Michael Stamm von gebana (auf Englisch)

Tipps und Tricks zur Verwendung von Kakao und Live-Zubereitung

Köchin Margaretha Jüngling

ab ca. 18.45 Uhr Apéro, Abhol- und Kaufmöglichkeit, Austausch

Alle, die Rohkakao aus unserem Projekt auf der «Plattform Marktzugang» vorbestellt haben, können ihre Bohnen im Anschluss an die Veranstaltung abholen.

Weitere Informationen zu diesem Projekt finden Sie unter www.gebana.com/rohkakao.

Alle Interessierten, Unterstützenden und gebana Freunde sind herzlich eingeladen!



Weltweit ab Hof
www.gebana.com