

## **Und ohne Regeln (AGB´s) läuft leider auch hier nichts:**

### **Unsere Erlebnisköcheleien:**

Sie sind zu Gast in einer 300 Jahre alten Ausspanne, auf einem Hof der eine bio-zertifizierte Landwirtschaft betreibt.

Wir, Felicitas Trinkler studierte Ökotrophologin (Haushalt- und Ernährungswissenschaftlerin und Michael Trinkler, promovierter Mineraloge, begrüßen Sie auf unserem Hof und begleiten Sie persönlich durch den Abend. Unsere individuelle Art mit frischen Lebensmitteln umzugehen, reine Zubereitungsformen und klare Rezepturen spiegeln sich in unseren Veranstaltungen wieder. Wir suchen das Gespräch mit unseren Gästen, vermitteln Fachwissen rund um die Themen Ernährung, Gesundheit, Kräuter und Ökologische Landwirtschaft.

Soweit dies möglich ist stammen unsere frischen Lebensmittel vom eigenen Hof bzw. aus ökologischer Landwirtschaft. Sehr gern begleiten wir vegetarische und vegane Veranstaltungen. Bitte informieren Sie uns jedoch rechtzeitig, wenn wir dies im Rahmen einer „normalen“ Veranstaltung berücksichtigen sollen oder spezielle Allergien beachtet werden müssen.

Bitte beachten Sie, dass wir auf Grund des Einkaufs zertifizierter Bioprodukte über einen Biogroßhandel (Naturkost Erfurt) bzw. bei unseren regionalen Partnern (Bobritzschtal Galloway, Landgut Naundorf, Hof Mahlitzsch) einen Planungsvorlauf von 7 Tagen haben. Leider können wir kurzfristige Wünsche meist nicht in der gewohnten Qualität realisieren.

Wir beginnen unsere Erlebnisköcheleien i.d.R. um 17 Uhr mit einem Begrüßungsgetränk und einem kleinen Snack. Nach dem Kennenlernen stellen wir das Menü vor und besprechen die Aufgaben.

Dann geht´s los mit Schippeln, Schnitzen, Rühren, Braten und in ca. 1,5 bis 2 Stunden entsteht ein mehrgängiges Menü, welches wir uns in Ruhe gemeinsam schmecken lassen. Gegen 21 Uhr heben wir die offizielle Tafel auf.

Im Preis inbegriffen ist ein Begrüßungssnack, das 3 bis 4-Gänge-Menü, Tee, Kaffee, Wasser, hofeigener Apfelsaft, Bier sowie Wein ad libitum in verzehrsüblichen Mengen. Sie erhalten die Rezeptsammlung sowie unsere fetzige Küchenschürze, die Sie bereits zur Zubereitung tragen, als Andenken für Zuhause.

### **Teilnahmevoraussetzung:**

Wir setzen voraus, dass man als Teilnehmer keine ansteckenden Krankheiten (v.a. Durchfallerkrankungen, schwere Erkältung u.ä.) oder offenen eitrige Wunden an Händen und Unterarmen hat.

Die Teilnehmer verpflichten sich zum gründlichen Händewaschen vor Arbeitsbeginn sowie nach dem Toilettengang. Die ausgegebenen Schürzen sind zum Schutz zu tragen. Bitte beachten Sie die Hygieneanweisungen zum Umgang mit den jeweiligen Lebensmitteln.

Für Schäden an der Kleidung, Sach- und Körperschäden wird keine Haftung übernommen.

### **Buchungsbestimmungen:**

Die Buchung kann telefonisch oder per Email erfolgen. Alle Termin- und Gutscheinbuchungen sind verbindlich. Die Buchung gilt erst nach Zahlungseingang als verbindlich. Es gilt die Reihenfolge des Zahlungseinganges.

Innerhalb von 7 Tagen nach der Buchung können Sie diese stornieren und die Kursgebühr abzgl. 15 % Bearbeitungsgebühr erstattet bekommen. Können Sie den Termin der jeweiligen Veranstaltung nicht wahrnehmen, so können Sie den Platz jederzeit an eine andere Person weitergeben.

Falls Sie einen Gutschein für einen Kurs oder ein Seminar einlösen möchten, können Sie einen Termin Ihrer Wahl buchen bzw. eine Terminverschiebung vornehmen soweit freie Plätze vorhanden sind. Eine Barauszahlung des Gutscheines ist nicht möglich.

Alle Erlebnisköcheleien finden erst ab einer Teilnehmerzahl von 8 Personen statt. Sollte die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht werden, behalten wir uns vor, den Kurs/Seminar abzusagen, bzw. zu verschieben. Im Absagefall wird die gezahlte Kursgebühr erstattet. Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 12 Personen. Wir behalten uns vor, in Ausnahmefällen 14 Personen zuzulassen. Soweit nicht anders angegeben beträgt die Gebühr 60,00 €/Person.

Neben den Teilnehmern sind auch Partnerplätze buchbar. Hierbei kommen die Partner jeweils zum Essen dazu. Der Beitrag für Essensgäste beträgt 35,00 €

Alle Erlebnisköcheleien sind auch durch Gruppen ab 8 Personen buchbar. Für Gruppen sind auch über die angebotenen Termine hinaus Veranstaltungen möglich. Für größere Gruppen ab 20 Personen sind individuelle Vereinbarungen und Preise möglich. Die Veranstaltung gilt als gebucht, wenn die Vorauszahlung auf unserem Konto vollständig eingegangen ist. Eine Verringerung der Teilnehmerzahl ist max. 8 Tage vor Veranstaltung um max. 10 % der Teilnehmerzahl möglich. Die bereits gezahlte Gebühr wird abzüglich 15 % Bearbeitungsgebühr am Veranstaltungstag bar ausgezahlt. Eine Nachmeldung von Teilnehmern ist nur nach Absprache bis 1 Tag vorher möglich.

Bobritzsch im Dezember 2015

Felicitas Trinkler