



ERLEBE DIE KUNST DER MATCHA ZEREMONIE

OBSESSION

Jeder spricht über Matcha, deshalb willst Du wissen was es damit auf sich hat. Oder bist bist schon Matcha obsessed und möchtest noch mehr darüber erfahren?

BECOME A MASTER

Was ist Matcha und wie wird er hergestellt?
Wie unterscheide ich guten von schlechtem Matcha?

Wie bereitet man Matcha traditionell und richtig zu?

"MATCHA,
A HUMBLE
COMPANION ON
THE JOURNEY OF
SELF-REFLECTION."



WORKSHOP HIGHLIGHTS:

- Entdecke die Geschichte des zeremoniellen Matcha
- Lerne, wie Matcha richtig zubereitet wird
- Schäume deine eigene Schale Matcha auf
- Genieße japanische Süßigkeiten zu deinem Matcha

FACTS

Wann: Die aktuellen Daten findest du auf Instagram oder unserer Homepage

Wieviel: Der Kostenbeitrag ist 80 CHF pro Person

Wo: Direkt in der COFFEE+MATCHA BAR ,
Schneidergasse 16, Basel

www.matchabunny.com