



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



EXPERIENCE THE ART OF THE MATCHA CEREMONY

OBSESSION

Everyone's talking about matcha, so you want to know what it's all about. Or are you already obsessed with matcha and want to learn even more?

BECOME A MASTER

What is matcha and how is it made?
How can I tell good matcha from bad?
How do I prepare matcha traditionally and correctly?

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



WORKSHOP HIGHLIGHTS:

- Discover the history of ceremonial matcha
- Learn how to properly prepare matcha
- Whisk your own bowl of matcha
- Enjoy Japanese sweets with your matcha

FACTS

When: You can find the current dates on Instagram or our homepage

How much: The cost contribution is 80 CHF per person.

Where: Directly inside the COFFEE+MATCHA BAR, Schneidergasse 16, Basel

www.matchabunny.com