

Kochen ist Spiel(en)...

Die Freiheit des Kochens

Kochkursleitung: **Vera Gardhoff-Yalçinkaya**

Thema: **Anpassung an die jahreszeitliche Energie
und die Magie des FRÜHLING's**

Zeit: **Sonntag, 6. April 2025 von 11:00 bis 16:00 Uhr**
Einlaß ab 10:30 Uhr, damit wir pünktlich um 11:00 Uhr starten können

Anmeldung: **verbindlich bis Mittwoch, 2. April 2025**
Mindestteilnehmerzahl 6 Personen
an vera.gardhoff@makrobiotik-in-berlin.de oder ☎ 030 - 3983 3951
Bei Anmeldung erhalten Sie die Kontodaten mit der Bitte um Überweisung bis zum 02.04.2025 - Gäste/Partner zum Essen ab 14:30 Uhr sind mit Anmeldung herzlich willkommen, Kosten 20 €

Kosten: 89 € / 79 € für Vereinsmitglieder

Ort: **Makrobiotik in Berlin e. V.** 
Gemeinnütziger Verein
Schustehrusstraße 26, 10585 Berlin
www.makrobiotik-in-berlin.de

Start des Kochkurses ist um 11:00 Uhr mit einer frisch und einfach hergestellten Miso-Suppe als spätes Frühstück oder kleinem Imbiss, bei dem das Programm vorgestellt wird.

Bringt gerne zum Mitarbeiten eine Kochschürze mit. Es darf auch einfach nur zugeschaut und zugehört werden auf dieser inspirierenden kleinen Küchenreise.

Gegen 14:30 Uhr genießen wir das von uns erlernte Frühlings-Menü, zu dem wir zum gemeinsamen Austausch die Rezepte dieses Kurses erhalten.

Während des Essens können die Gedanken, Notizen, Erkenntnisse ergänzt werden. Ich freue mich auf einen regen Austausch.

Der Kurs endet gegen 16:00 Uhr und wir werden diesen Sonntag im Neuen Jahr weiter genießen, wo auch immer er jeden hinführen wird.

*„Cooking is the secrete tool to create joy in life“
Cornellia Aihara †2006*

Kochen ist das geheime Werkzeug, um Freude im Leben zu schaffen



Vera Gardhoff- Yalçınkaya

beschäftigt sich seit 1988 mit
Makrobiotik.
Seit 1993 ist sie im Vorstand von
Makrobiotik in Berlin e. V.

Ausbildung zur makrobiotischen Ernährungsberaterin bei Steven Acuff in 1995 in Köln sowie Kochschule bei Karen Acuff in Karlskrona/Schweden mit Küchenpraktikum in der Habichtswald-klinik in Kassel/Schwerpunkt Psychosomatik und Onkologie.

Dezember 1997 bis Februar 2002 war sie Inhaberin des Restaurant's FOYER in Berlin-Charlottenburg mit klassisch türkischer Küche, in dem sie zum Mittagstisch makrobiotische sowie türkische Küche angeboten hat.

2005 Ausbildung zum Ernährungscoach bei der Metabolic Balance-Akademie, Isen/Allgäu, dort im Februar 2009 Prüfung zur medizinisch geprüften Ernährungsberaterin, sowie im Sept. 2008 Ausbildung zur Kochkurs-Leiterin, und in 2023 Zertifizierung zum Coach für Long Covid Rehabilitation.

Sie bietet seitdem Einzelberatungen mit Diagnostik an und erstellt für Sie einen individuellen Ernährungsplan und bietet Kochkurse für ihren persönlichen Ernährungsplan an.

Herbst 2014 bis Juni 2015 hat sie im Makrobiotik Restaurant Natural'Mente in Berlin-Charlottenburg und in den folgenden Jahren immer wieder bis heute viele Wochen für das Restaurant und dessen Caterings sowie im Service mitgearbeitet.

Sept. 2015 bis Jan. 2017 belieferte sie mit ihrem veganen Catering ein Fernsehstudio in Berlin-Moabit. Der erneute Auftrag im neuen Studio am Alexanderplatz in 2020 wurde durch den Lockdown leider beendet.

Kochkursreihe Kochen ist Spiel(en) – die Freiheit des Kochens

Kochkurse zu den unterschiedlichen Themen wie

The Basic Sound of Cooking

Miso-Küche an einem Sonntag im Herbst

Gourmetküche leicht gemacht

Optimale Ernährung für die Abwehrkraft zum Jahresanfang

Anpassung an die jahreszeitliche Energie und die Magie des FRÜHLING's

