



# ATELIER DU MONDE

## Programm Mai 2026

**Freitag 15 – 18 h nur Café und Apérobetrieb mit  
Mama's Bagels**

**Samstag Bäckerei KULT 9 – 13 h**

<b>Freitag, 8.5./22.5./29.5</b>	<b>15-18h</b>	<b>CAFE, KUCHEN UND APEROTIME IM ATELIER</b> Lassen Sie sich mit süssen Leckereien und feinen Apéros verwöhnen. – ideal für einen Start ins Wochenende! <b>Am Freitag nach Auffahrt ist das Café geschlossen.</b>
<b>Jeweils samstags, auch am Samstag nach Auffahrt!</b>	<b>9-13h</b>	<b>BÄCKEREI KULT</b> Jeweils am Samstag, auch am Samstag nach Auffahrt geöffnet.
<b>Mittwoch, 20.5.</b>	<b>18h – 20.30h</b>	<b>FERMENTIERKURS IM ATELIER DU MONDE</b> <b>Kursinhalt:</b> Gemüse fermentieren mit Sonata. In diesem Kurs tauchen wir gemeinsam in die lebendige Welt der Mikroben ein. Ihr erfahrt Schritt für Schritt, wie der Gärungsprozess funktioniert, wie wir ihn gezielt steuern und typische Fehler vermeiden können. Wir schauen uns an, welche Gemüsesorten sich besonders gut eignen und wie wir sie in einigen der besten Fermentier-Rezepte aus aller Welt kombinieren.  <b>Kosten:</b> CHF85 pro Person / CHF 10 Rabatt mit dem Code: ATELIERDUMONDE <b>Anmeldung:</b> <a href="mailto:sonata@fermentierkurse.ch">sonata@fermentierkurse.ch</a>

Anmeldungen und Anfragen zur Miete unter [info@atelierdumonde.ch](mailto:info@atelierdumonde.ch)

Oder direkt im Atelier du Monde, Giornicostrasse 230, 4059 Basel, 061 554 92 03

Philippe Benguerel

Micheline Graepel

Joana Rogge

Karin Predieri