

b.alive!

the art of gourmet raw cuisine

Raw Chef Akademie

Christine (Meier) Rauch

hat erfolgreich die 45 stündige Intensiv Ausbildung zum

b.alive! Raw Chef Basic (Level 1)

absolviert und ist mit allen Basis Techniken, Theorie und Praxis der modernen
Gourmet Rohkost Zubereitung sowie den hohen Standards und Ansprüchen der
b.alive! Philosophie an Qualität und Geschmack vertraut.

Berlin, 13. Mai 2018

Ort & Datum



Boris Lauser
Creative Culinary Director