

Kochevent

BioRegional Querbeet-

Ein kulinarisches Frühlingserwachen in 4-Gängen



Der Winter ist vorbei, draußen fängt es an zu grünen und zu blühen, das beschwingte Leben kehrt zurück. Mit dem Frühlings-Kochabend können Sie sich auch kulinarisch in diese neue Zeit einstimmen. Das erste junge Gemüse ist da! Kochen beginnt nicht erst am Herd, sondern schon bei der Auswahl der Lebensmittel. Kurze Wege beim Einkauf und in der Produktion. Bio und Regionalität haben ihren Preis, aber auch ihren Wert. Unsere Aufgabe ist es, diesen Wert zu entdecken, die Geschichte des Lebensmittels zu kennen und respektvoll zu behandeln.

Das Ergebnis: Eine saisonale Küche mit der bewussten Auswahl regionaler Lebensmittel in Bezug auf die soziale Verantwortung und auch auf die eigene Gesundheit.

Es ist so einfach – kommt kochen.

Termin: Mittwoch, 15. März 2017, 19.00 Uhr
Preis: 37 € inkl. Lebensmittel, Rezepte
Schulküche: Grundschule Kirchanschöring, Rathausplatz 6

Termin: Donnerstag, 23. März 2017, 19.00 Uhr
Preis: 37 € inkl. Lebensmittel, Rezepte
Private Lehrküche: Langobardenstr. 21, 83329 Waging am See

Termin: Dienstag, 25. April 2017, 19.00 Uhr
Preis: 37 € inkl. Lebensmittel, Rezepte
Gasthaus Lederer: Laufener Str. 25, 83416 Saaldorf-Surheim

Dozentin: Yvonne Liebl – UGB Gesundheitstrainerin für Ernährung
Therapiebegleitung und Beratung (IHK)
www.esspedition-liebl.de

Anmeldung: Email: info@esspedition-liebl.de oder telefonisch: 0171-4553939



Esspedition - Yvonne Liebl – Dem guten Geschmack auf der Spur