

Mit-Kochkurse 2021



- Mi-24-Februar 2021 Ayurveda Kochkurs
Gesunde Ayurveda-Küche – alltagstauglich und unkompliziert. Lassen Sie sich unter diesem Motto von einem besonderen Kochkurs inspirieren - für Einsteiger und Fortgeschrittene
- Mi-24-März 2021 Feines zum Osterfest – ein einfach-raffiniertes 4-Gänge Menü mit dem Sie überraschen können!
- Mi-28-April 2020 Die Natur erwacht – wir verarbeiten erste Frühlingskräuter zu leichter Frühlingsküche
- Mi-19-Mai-2021 Blütenpracht in Wald, Flur und Teller – Kochen mit Wildkräutern
- Mi-23-Juni 2021 Sommerfülle in Wald, Flur und Teller - mit Wildkräutern gemeinsam ein wunderbares Menü gestalten
- Mi-21-Juli-2021 Ayurveda Kochkurs
Gesunde Ayurveda-Küche – alltagstauglich und unkompliziert. Lassen Sie sich unter diesem Motto von einem besonderen Kochkurs inspirieren – für Einsteiger und Fortgeschrittene
- Mi-22-September-2021 Kochen mit der Natur
- Mi-6-Oktober-2021 Herbstfülle genießen! Erntedank auf dem Teller, vegetarisch
- Mi-24-November-2021 Wildkochkurs, u. A. wird ein ganzes Reh zerlegt – Wildfleisch ist fettarm und eiweißreich! Das Wild stammt selbstverständlich aus der Böhmfelder Flur

Natürlich gibt es zu allen zubereiteten Gerichten die Rezepte und darüber hinaus noch viele Tipps und Tricks.

Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen – Beginn 16 Uhr – p.P. 69,-€ Beckerwirt GbR (Josef/Maria/Andrea Beck) Hauptstr. 15 85113 Böhmfeld 08406/91242

Die Kochkurse beinhalten jeweils: gemeinsames Kochen, Tipps & Tricks zu Ernährung & Zubereitung von unserer Köchin Andrea, regionale Bio-Lebensmittel (Wild aus Böhmfelder Jagd), kurze Warenkunde, gemeinsames Essen /4 –Gänge am gedeckten Tisch, Aperitif, Wasser und einen Espresso zum Dessert. Eine Schürze wird gestellt.

