

## BeWo Angebote Halle (Schwannstr.24)

### **Kochtraining: „Sommer im Glas“**

(Herstellung von Erdbeer-Rhabarber-Kompotts

und fermentiertes Gemüse aus Möhren und Radieschen)

Gemeinsam verarbeiten wir saisonale Zutaten aus dem Frühsommer:

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade oder Kompott sowie fermentiertes Gemüse aus Möhren und Radieschen. Dabei vermitteln wir praktische Grundlagen des Haltbarmachens, Fermentierens und der saisonalen Küche

Alle Teilnehmenden nehmen eigene Kostproben und Gläser mit nach Hause

Da wir saisonal und frisch einkaufen bitten wir möglichst um Anmeldung spätestens am Vortag oder am Veranstaltungsmorgen

**Wann:** 18.06. um 10:00-14:00 Uhr

Mit Boris Hill und Kay Geppert

### **Kochtraining**

(Frühkartoffeln, dicke Bohnen, frischer Beilagen Salat sowie wahlweise Speck oder Fisch)

Gemeinsam kochen wir ein saisonales Menü mit Frühkartoffeln, dicken Bohnen, frischem Beilagensalat sowie wahlweise Speck oder Fisch. Im Mittelpunkt stehen regionale Zutaten, einfache Zubereitung und gemeinsames Genießen in entspannter Runde

Ab etwa 13:00 beginnt die gemeinsame Verköstigung gegen Kostenbeteiligung. Da wir frisch und saisonal einkaufen, bitten wir möglichst um Anmeldung bis spätestens am Vortag oder am Veranstaltungsmorgen

**Wann:** 25.06.

**Kochtraining Start:** 10-15:30 Uhr

**Verkauf & Verköstigung:** ab 13 Uhr

Preis: zwischen 2,50 und 5,50 € je nach Lebensmittelpreis

Mit Boris Hill und Kay Geppert

### **Pizza Brunch**

**Wann:** 19.06. um 13 Uhr

Mit Robert Hirner und Justina Tissen

Eigenanteil 1.50€

## BeWo Angebote Halle (Schwannstr.24)

### **Kochtraining: „Sommer im Glas“**

(Herstellung von Erdbeer-Rhabarber-Kompotts

und fermentiertes Gemüse aus Möhren und Radieschen)

Gemeinsam verarbeiten wir saisonale Zutaten aus dem Frühsommer:

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade oder Kompott sowie fermentiertes Gemüse aus Möhren und Radieschen. Dabei vermitteln wir praktische Grundlagen des Haltbarmachens, Fermentierens und der saisonalen Küche

Alle Teilnehmenden nehmen eigene Kostproben und Gläser mit nach Hause

Da wir saisonal und frisch einkaufen bitten wir möglichst um Anmeldung spätestens am Vortag oder am Veranstaltungsmorgen

**Wann:** 18.06. um 10:00-14:00 Uhr

Mit Boris Hill und Kay Geppert

### **Kochtraining**

(Frühkartoffeln, dicke Bohnen, frischer Beilagen Salat sowie wahlweise Speck oder Fisch)

Gemeinsam kochen wir ein saisonales Menü mit Frühkartoffeln, dicken Bohnen, frischem Beilagensalat sowie wahlweise Speck oder Fisch. Im Mittelpunkt stehen regionale Zutaten, einfache Zubereitung und gemeinsames Genießen in entspannter Runde

Ab etwa 13:00 beginnt die gemeinsame Verköstigung gegen Kostenbeteiligung. Da wir frisch und saisonal einkaufen, bitten wir möglichst um Anmeldung bis spätestens am Vortag oder am Veranstaltungsmorgen

**Wann:** 25.06.

**Kochtraining Start:** 10-15:30 Uhr

**Verkauf & Verköstigung:** ab 13 Uhr

Preis: zwischen 2,50 und 5,50 € je nach Lebensmittelpreis

Mit Boris Hill und Kay Geppert

### **Pizza Brunch**

**Wann:** 19.06. um 13 Uhr

Mit Robert Hirner und Justina Tissen

Eigenanteil 1.50€

