

Pressemitteilung

Kurs „Bunte Herbstküche: Veganer Kochkurs mit heimischen Gartengemüse“

am 19.10.2024 von 10-13 Uhr

im Gerätemuseum Arzberg-Bergnersreuth

mit Carina Albert

Bunte Herbstküche gegen graue Herbsttage! Herbstliches Gartengemüse ist bunt, vielfältig und gesund!

Im veganen Kochkurs dreht sich alles um die pflanzlichen Schätze der goldenen Jahreszeit: Kürbis, Kohl, Lauch & Co! Der Herbst schenkt uns eine Vielfalt an heimischen Lebensmitteln, wie diese Fülle auf den Teller gezaubert werden kann und so die Geschmacksnerven verwöhnt werden, verrät Carina Albert im Kurs.

Der Kochkurs bietet die perfekte Gelegenheit, um Kochkünste in die vegane Welt zu erweitern und herbstliches Gartengemüse in leckere, kreative und gesunde Rezepte zu verwandeln.

Wie wäre es mit einer herzhaften Lauchquiche, einem zimtigen Bratapfel-Tiramisu oder einem wärmenden Eintopf mit exotischen Gewürzen? Gemeinsam mit den Teilnehmern interpretiert Carina Albert traditionelle Herbstgerichte neu und bringt frischen Schwung in die Küche. Carina Albert zeigt im Kochkurs, wie abwechslungsreich und lecker heimisches Gartengemüse zubereitet werden kann! Das zubereitete Menü wird anschließend in geselliger Runde verkostet.

Die Teilnehmerzahl für den Kurs ist begrenzt, daher wird um Anmeldung gebeten unter: 09232-80180 oder per E-Mail unter verwaltung@fichtelgebirgsmuseum.de

Für den Kurs wird ein Unkostenbeitrag von 20€ inklusive Museumseintritt erhoben.

Über die Kursleiterin:

Carina Albert ist zertifizierte vegane Ernährungsberaterin, leidenschaftliche Köchin & Bloggerin aus Waldershof. In ihren Kochkursen begeistert sie für die vegane Welt und nimmt ihre Teilnehmer gerne mit auf eine kulinarische Reise. Mehr zu Carina Albert: <https://carina-albert.de/>

weitere Infos unter: www.bergnersreuth.de/Veranstaltungen

Veranstaltungsort:
Gerätemuseum Bergnersreuth
Wunsiedler Straße 12-14
95659 Arzberg-Bergnersreuth
www.bergnersreuth.de