

Bio Kochkurs im Naturparkland Oberpfälzer Wald im Herbst 2023

Ganz nach dem Motto "Wissen wous herkommt - und ois in Bio Bitte!" veranstaltet die Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald Bio-Kochkurse zu verschiedenen Themen. Im September 2023 findet die zweite Runde der Kurse statt.

An zwei Terminen werden zusammen mit dem Koch Gerd Reinhardt, Besitzer vom Restaurant Guggenmoos Schönsee, Gerichte zu den Themen Herbstgemüse und Linsen in der Mensa der Mittelschule Vohenstrauß zubereitet.

Das Besondere an diesen Kochkursen ist es, dass die Teilnehmer die Produzenten hinter den Produkten kennenlernen werden.

28. September 2023 Bio-Kochkurs Linse

Lassen Sie sich zunächst durch Steffi Weig vom Betrieb Finstermühle in Pleystein in die Welt der BIO-Linsen durch einen Vortrag einführen.

Zusammen mit dem Koch Gerd Reinhardt, Besitzer vom Restaurant Guggenmoos Schönsee, bereiten sie anschließend die Belugalinsen des Betriebes zu verschiedenen Variationen -von süß bis herzhaft-zu.

29. September 2023 Bio-Kochkurs Herbstgemüse

Besichtigen Sie zunächst die BIO-Gärtnerei Riebl in Vohenstrauß und erhalten Sie dort einen Einblick in den ökologischen Gemüsebau. Seit 2023 kultiviert Daniel Riebl verschiedenstes ökologisches Gemüse auf einem Acker in Stadtnähe zu Vohenstrauß. Zusammen mit dem Koch Gerd Reinhardt, Besitzer vom Restaurant Guggenmoos Schönsee, bereiten sie anschließend das frische und regionale Bio-Gemüse des Betriebes raffiniert zu.

Ablauf

17 Uhr Treffpunkt Mittelschule Vohenstrauß
Vortrag oder Betriebsbesichtigung

18 Uhr Beginn Kochkurs

Der Unkostenbeitrag pro Person beträgt 30 Euro. Die Teilnehmeranzahl ist auf 10 Personen beschränkt. Anmeldung können bis zum 22. September 2023 an Kerstin Manner (kmanner@taennesberg.de) zugesendet werden.

Es ist sinnvoll eine Kochschürze sowie ein Behältnis für Lebensmittel mitzunehmen.