

Genuss-Abende

für Kopf und Bauch



Erfahren Sie direkt vom Erzeuger wie ein hochwertiges Lebensmittel entsteht.

Im Anschluss kocht Barbara Stadler mit Ihnen ein genussvolles Bio-Menü aus den vorgestellten Zutaten, welches gemeinsam verköstigt wird.

Die Welt der Zuchtpilze

19. November 2024

VA- Nr: 242M82-500

Zu Gast ist **Lutz Brinker**

Experte für Zuchtpilze aus Asendorf



Foto: Gianna König

→ weitere Informationen und Anmeldung unter www.vhs-bremen.de
oder unter Tel: 0421 361 12345

Dienstags, 17:30 – 22:00 Uhr

Wo: Schulungsküche im Erdgeschoss
des Bamberger Hauses

60 €, zzgl. Lebensmittelumlage 15 €



Die Welt des Kakaos und Kaffees

03. Dezember 2024

VA- Nr: 242M82-500

Zu Gast ist **Ulrike Eckart** von '*Catucho*' der Kaffee und
Kakao Manufaktur

Weitere Themen und Termine in Planung:

- Fermentation
- Die Welt des Ziegenkäses
- Wildkräuter Menü
- Spargel vom Acker auf den Teller
- Blüten und seltene Zuchtkräuter
- »Nose to tail« – alles verwenden
aber wie geht das?
- Beste Reste



Forum Küche

in Kooperation mit


Slow Food®
Chef Alliance