

Event ohne Übernachtung

No waste Kochkurs







Nichts wegwerfen ist die Devise



Programm-Idee

Warum Lebensmittel verschwenden, wenn daraus Genuss entstehen kann? In diesem Kochkurs zeigen wir, wie aus Resten echte Lieblingsgerichte werden. Gemüse, Brot, Fleisch oder Nudeln bekommen eine zweite Chance und werden kreativ neu gedacht. Mit einfachen Tricks, Spaß am Kochen und viel Ideenreichtum verwandeln wir übriggebliebenes in überraschend leckere Gerichte. Nachhaltig, alltagstauglich und voller Geschmack.

Paket-Nummer: 0530941

Region:	 48143 Münster
Verfügbarkeit:	 ganzjährig
Teilnehmer:	 8 - 40 Teilnehmer
Dauer:	 4 Stunden
Mögliche Sprachen:	 Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:	 ab 84,00 € p.P.

Beschreibung

Warum neu einkaufen, wenn der Kühlschrank voller Ideen steckt? In diesem Nicht-Wegwerfen-Kochkurs holen wir das Beste aus dem heraus, was noch da ist. Aus Brot, Gemüse, Nudeln oder Resten vom Vortag entstehen überraschende Gerichte - von kreativen Salaten über aromatische Suppen bis zu herzhaften Aufläufen. Du lernst, Lebensmittel sinnvoll zu kombinieren, Reste clever aufzuwerten und dabei Geld und Ressourcen zu sparen. Mit einfachen Tricks, viel Kreativität und einer guten Portion Spaß zeigen wir, wie aus vermeintlichen Kleinigkeiten echte Genussmomente werden. Ob wenig oder viel im Kühlschrank: Gemeinsam machen wir daraus ein Festessen. Ein Kurs für alle, die nachhaltig kochen und dabei richtig gut essen wollen.

Anbieter-Bewertungen

12 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.89 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.42 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.92 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

No waste Kochkurs

Nichts wegwerfen ist die Devise

Wichtige Hinweise

Mindestumsatz 900€ netto

Leistungen inkl.

- Konzeption, Durchführung und Equipment
- Alle benötigten Lebensmittel und Equipment
- Professionelle Anleitung und Durchführung des Kochkurses
- Wasser, Saft, Wein, Sekt

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

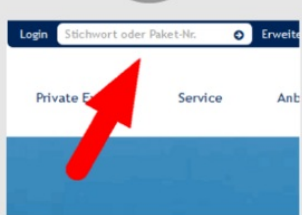
www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0530941

1



Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



Geben Sie im Suchsitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.