

Ebenrain Kurse

9.110 Frisch kochen lernen Teil 6 – tierische Produkte essen mit Verantwortung

Dieser Kurs ist Bestandteil einer 7-teiligen Kochkursreihe. Im Teil 6 lernen Sie verschiedene Aspekte kennen, um das komplexe Thema rund um den nachhaltigen Konsum tierischer Produkte differenziert zu betrachten und zu verstehen.

Ernährung und Kochkurse - Programm Sommer 2026

Inhalt	<p>In dieser inspirierenden Kochkursreihe erfahren Sie die Grundlagen, um Ihr Essen und Trinken nicht nur verantwortungsbewusst, sondern auch genussvoll zu gestalten. Im Praxisteil jeder Einheit erhalten Sie wertvolle Tipps bei der Zubereitung einfacher, schmackhafter Gerichte. Wenn Sie die ganze Kursreihe besuchen, haben Sie am Ende ein breites Basiswissen. Dies ermöglicht Ihnen, das Kochen im Alltag mit Knowhow und Freude anzupacken.</p> <p>Im Teil 6 lernen Sie, wie preisgünstige und weniger gefragte Fleischstücke zubereitet werden können und wie ein massvoller Fleischkonsum im Alltag gelingen kann.</p>
Leitung	Maya Mohler, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung
Referenten	
Kursort	Ebenrain, Gebäude Nr. 5, Kursküche
Datum/Zeit	Dienstag, 25. August 2026 15.45 - 19.45 Uhr
Anmeldung	bis spätestens 28. Juli 2026 an: Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrainweg 27, 4450 Sissach T 061 552 21 21 oder Online-Anmeldung an den Ebenrain.
Kosten	Fr. 85.-- inkl. Material und Dokumentation
Bemerkung	