

Seminar/Kurs

Kochworkshop: Den Sommer im Glas einfangen



Kochworkshop: Den Sommer im Glas einfangen
Nicht nur Hobby-Gärtner kennen das Problem: Vieles wird zeitgleich reif und lässt sich gar nicht auf einmal essen. Aber was tun mit einer Gemüse- und Obstschwemme? Gerade die Erntezeit in Garten und Natur bietet sich an, den Geschmack des Sommers auch für den Rest des Jahres zu konservieren. Einwecken, einkochen, fermentieren oder trocknen: Wir zeigen die Grundregeln fürs Haltbarmachen von Gemüse und Obst und machen Ihnen mit neuen Rezepten, Lust auf das Wiederentdecken alter Traditionen. Die Veranstaltung findet in Kooperation mit der Bio-Musterregion Main-Tauber-Kreis statt. **Besonderheiten:** Anmeldung bitte mit vollständigem Namen, Telefonnummer und/oder Email-Adresse. Bitte Workshop-Titel und Datum im Betreff angeben. Der Rücktritt vom Workshop ist bis zwei Werktage vor Kursbeginn kostenfrei möglich. Danach fällt der Kostenbeitrag in voller Höhe an. Zur Veranstaltung mitzubringen sind: Schürze, Haargummi (bei langem Haar). Behälter für Kostproben sowie der Kostenbeitrag.



Datum: **18.09.2024 17:00**

Uhrzeit: **17:00 - 20:00 Uhr**

Ort: **Kochwerkstatt des
Landwirtschaftsamtes, Zimmer 218 (2.
OG.), Wachbacher Str. 52, 97980 Bad
Mergentheim**

Bio-Musterregion: **Main-Tauber-Kreis**

Kosten: **20 Euro/Person**

Zielgruppe: **Erwachsene (ab 18 Jahren)**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

**Landratsamt Main-Tauber-Kreis,
Landwirtschaftsamt**

Dagmar Heckmann

Tel.: 0793148276367

E-Mail: manuela.schnurr@main-tauber-kreis.de

Website:

Form der Anmeldung: **E-Mail**

Anmeldefrist: **11.09.2024**

LWA-veranstaltungen@main-tauber-kreis.de