› ANMELDUNG ERFORDERLICH ‹

Seminar/Kurs

Kürbisse vom Feld in die Profiküche:Workshop der Hohenloher Lebensmittelschule für Auszubildende und Mitarbeitende in Hotellerie, Gastronomie und Hauswirtschaft sowie QuereinsteigerInnen in diesen Bereichen



Kürbisse vom Feld in die Profiküche:Workshop der Hohenloher Lebensmittelschule für Auszubildende und Mitarbeitende in Hotellerie, Gastronomie und Hauswirtschaft sowie QuereinsteigerInnen in diesen Bereichen
Wir beginnen um 08:00 Uhr auf dem Biohof Bühl in Neuenstein/Löschenhirschbach. Dort erfahren die Teilnehmenden alles rund um den Kürbisanbau und dürfen auch Kürbisse ernten. Danach geht es weiter nach Kupferzell. In der Küche an der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft bereiten die Teilnehmenden unter Anleitung des Bio-Spitzenkochs Jürgen Andruschkewitsch leckere und ausgefallene Kürbisgerichte zu.

Datum: **24.09.2024 08:00**

Uhrzeit: **08:00 - 16:00 Uhr**

Ort: **Biohof Bühl, Rotweg 2, 74632 Neuenstein, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Hohenlohe**

Kosten: **70,00 €**

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: **-**

Bio-Zertifizierung:

Anmeldung und Kontaktdaten

Hohenloher Lebensmittelschule
Anna Schwarz (Bio-Musterregion Hohenlohe)
Tel.: 01735354990
E-Mail: biomusterregion@hdb-stiftung.com
Website:
https://bio-aus-bw.de/biomusterregionen,Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Hohenlohe/Lebensmittelschule

Form der Anmeldung: **Webseite**
Anmeldefrist: **17. September 2024**
Anmeldung unter: http://anmeldung-lawiamt.lra-hok.de, Telefonnummer: 07940 18-1601, E-Mail: Landwirtschaftsamt@Hohenlohekreis.de