

Parents for Future Mainz

Klimafreundliche Kochabende mit



krumm & schepp
sharing food

28.09.2023

05.10.2023



PETRA BUHL

CATERING · ESSCOACHING · KOCHKURSE

natürlik
LEKKER



06.11.2023



alle Infos und Anmeldung über

Volkshochschule

Mainz





Wann? 28.9.2023; 17:45-21:15
Wo? Innenstand; vhs-Haus
Kosten? 30,00€

Was tun mit altem Brot? Gerettet oder im Korb vergessen - hartes Brot muss nicht weggeworfen werden!

Wir probieren verschiedene Rezepte aus Brotresten aus, ihr bekommt viele Infos zu foodsharing und wie ihr Lebensmittelverschwendung zuhause vermeiden könnt. Beim gemeinsamen Verspeisen des Gekochten kommen wir ins Gespräch über weitere Resteverwert-Ideen und Lebensmittelwertschätzung.



Wann? 05.10.2023; 17:45-21:15
Wo? Innenstadt; vhs-Haus
Kosten? 42,50 €

Von Blatt, Strunk und Co.

lecker auf den Teller. Gemüse und Reste lecker zubereiten

An diesem Kochabend zeigt uns Petra Buhl, Ernährungsberaterin und Bio-Vollwert Köchin, wie wir mit leckeren Rezepten Gemüse rundum verwerten und lecker zubereiten können.



Wann? 06.11.2023; 17:45-21:15
Wo? Innenstadt, vhs-Haus
Kosten? 45,00€

„Klassiker lecker anders“

An diesem Kochabend zeigt uns Lars von Natürlich lecker wie Bolognese, Gulasch bzw. ein Schokomousse auf pflanzlicher Basis lecker zubereitet werden kann.



alle Infos und Anmeldung über

Volkshochschule

Mainz

