

Kochkurs für Teenager

Zusammen mit anderen jungen Zöliakie betroffenen alltagstaugliche Rezepte zubereiten und diese dann gemeinsam geniessen.

Das Kochen und Backen von glutenfreien Speisen ist gar nicht so schwer. Du musst einfach die richtigen Tipps und Tricks kennen. Sei dabei und bereite zusammen mit anderen Zöli-Teens die leckeren Rezepte mit Hilfe unseres erfahrenen Kursleiters Mario Mäusli zu.

Kursdaten

Samstag, 25. März 2023

Zeit

10.00 – 15.30 Uhr

Kursleitung/Ort:

Mario Mäusli, Schulküche BBZ Olten

Kosten

- CHF 150 pP/Mitglieder
- CHF 220 pP/Nichtmitglieder
inkl. Materialkosten, Essen und Rezeptunterlagen

Kursleitung:

Mario Mäusli ist ein international erfahrener Koch, Diätkoch und Chefkoch EFA. Sein Wissen teilt er in Kochkursen mit Profis und Laien und setzt sich aktiv für den Nachwuchs der Branche ein. Aus der Überzeugung heraus, dass Essen Menschen verbinden soll und alle gemeinsam unbeschwert geniessen können, gründete er das Catering Unternehmen Greeny Food(truck).

Teilnahmebedingungen

Der Kurs ist für Zöli-Teens ab 12 Jahren reserviert.

Hinweis

Wir verwenden laktosefreie Milchprodukte. Allerdings können wir bei einer allfälligen Nuss- oder Ei-Allergie keine Alternativrezepte anbieten.

Anmeldung

via Anmeldeformular auf der Webseite ([hier](#)). Die Anzahl Teilnehmende ist auf 12 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Es wird eine Warteliste geführt. Beachten Sie auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) zu den Kursen der IG Zöliakie ([hier](#)).



Wir freuen uns auf dich

