

# 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, 16. März 2024

## Zeit

10.00 – 14.30 Uhr

## Kursleitung/Ort:

Mario Mäusli, Schule Bremgarten, Badstrasse 1, 5620 Bremgarten

## Kosten

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

## Kursleiter

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

## 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. Beachte auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) zu den Kursen der IG Zöliakie ([hier](#)).



*wir freuen uns auf dich*

