

# Zero Waste Kochkurs

**Du möchtest wissen, was Zero Waste und eine ganzheitliche Lebensmittelverwertung mit einer nachhaltigen Ernährung zu tun hat?**

**Du kochst gerne und bist interessiert an praktischen Tipps zur ganzheitlichen Lebensmittelverwertung?**



**Ab 18:00 Uhr**

Einführung in das Thema Zero Waste und Zero Waste Kitchen  
Besprechung der saisonalen Rezepte in Kleingruppen

**Ab 18:30 Uhr**

Kochen in Kleingruppen

Mögliche Rezepte: Blumenkohlcremesuppe, Arme Ritter, gefüllte Kohlrabiblätter, Brotlinge, Cookies (bio, saisonal, vegan)

**Anschließend**

Vorstellung der gekochten Gerichte und gemeinsames Verkosten – dafür gerne Aufbewahrungsbehälter für anfallende Reste mitbringen.

**Donnerstag,**

**21. November 2024,**

**18.00 – 20.30 Uhr**

**Goethestraße 55 (Seminarraum und Lehrküche)**

