

Geschenktipp: Gutschein für einen Bio-Kochkurs. Online kaufen: vollcorner.de/kochschule



VollCorner Bio

Essen Sie gerne gut? Dann sind Sie bei uns richtig!

Schwingen Sie den Kochlöffel mit uns: In der VollCorner Bio-Kochschule lernen Sie alles, was es braucht, um wahre Köstlichkeiten aufzutischen. Unsere Profi-Köchin Jana Betzold zeigt Ihnen alles rund um die hohe Kunst der Speisenzubereitung – von der richtigen Schneidetechnik, über optimale Garzeiten bis hin zu raffinierten Gewürz-Kombinationen, die für den richtigen **Kick auf dem Teller** sorgen. Unser Geheimrezept verraten wir Ihnen schon jetzt: **Wir kochen mit den besten Bio-Lebensmitteln**, die wir finden können.

Die Leidenschaft für gutes Essen verbindet die VollCorner Inhaber Birgit Neumann und Willi Pfaff und unsere Köchin Jana Betzold (mitte).



- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 05.10. Oriental Soulfood 🌿 | 26.01. Je bunter, desto besser 🌿 |
| 06.10. Je bunter, desto besser 🌿 | 01.02. Oriental Soulfood 🌿 |
| 07.10. Around the world | 24.02. Je bunter, desto besser 🌿 |
| 28.10. Quick & easy | 01.03. Around the world 🌿 |
| 10.11. Oriental Soulfood 🌿 | 02.03. Oriental Soulfood 🌿 |
| 11.11. Je bunter, desto besser | 10.03. Quick & easy |
| 24.11. Oriental Soulfood 🌿 | 17.03. Je bunter, desto besser 🌿 |
| 25.11. Around the world | 12.04. Oriental Soulfood 🌿 |
| 18.01. Oriental Soulfood 🌿 | 14.04. Around the world |
| 20.01. Quick & easy | 20.04. Je bunter, desto besser 🌿 |
| 25.01. Around the world | 21.04. Quick & easy |

Getränke (Wein, Bier, alkoholfrei, Kaffee) sind im Preis inbegriffen.

Ort: Kochstudio Bilou, Schrenkstraße 13, 80339 München
Uhrzeit: Do & Fr 18:00 – 22:00 Uhr, Sa 12:00 – 16:00 Uhr
Anmeldung: kochschule@vollcorner.de oder 0176 810 190 92

Gaumenfreuden leicht gemacht! Bio-Kochkurse bis April 2018





VollCorner Bio

Quick & Easy

Köstliche Inspiration für die vegetarische Alltagsküche!

Seien wir ehrlich – wer von uns hat schon Lust nach einem langen Arbeitstag noch einkaufen zu gehen und stundenlang am Herd zu stehen? Niemand. In diesem vegetarischen Kochkurs lernen Sie, wie man auch unter der Woche in kürzester Zeit spannende Gerichte auf den Tisch zaubert. Dabei bleibt Ihre Zutatenliste überschaubar und wenn der Kühlschrank doch mal leer sein sollte, die Tomaten grad nicht Saison haben und auch noch der VollCorner zu hat, erhalten Sie Tipps, wie Sie fehlende Zutaten ganz einfach ersetzen können.

110 €

In 4 Gängen um die Welt

Vegetarische Gaumenfreuden aus aller Welt! Da kommt Vielfalt und Farbe auf die Teller! Blicken Sie mit uns über den kulinarischen Tellerrand: In unserem vegetarischen Kochkurs reisen wir in vier Gängen um die Welt. Gemeinsam holen wir uns den Zauber ferner Länder auf den Teller. Freuen Sie sich auf eine köstliche Gaumenreise durch aller Herren Länder!

95 €

Je bunter, desto besser

In diesem Kurs gibt's Gemüse satt: Vegan kann jeder!

Wir beginnen mit einer schnellen Einführung in die Geheimnisse der veganen Küche und dann kann es auch schon losgehen. Sie lernen, wie Sie im Alltag spannende vegane Gerichte zaubern können, ohne dass es gleich zu kompliziert wird. Gemeinsam kochen wir viele kleine Gerichte: Gemüse in verschiedensten Variationen, super-leckere Cremes und natürlich lüften wir auch das Geheimnis, wie man ganz einfach Geschmack in den Tofu bringt.

85 €

Oriental Soulfood

Mediterran-orientalische Sommerküche: 100 % vegan interpretiert! Tajine, Baba Ganoush, Couscous, Mezze – leuchtende Farben und inspirierende Düfte lassen das Herz höher schlagen. Dieser vegane Kochkurs steht für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse! Wir machen einen Ausflug in die Küchen Europas, Nordafrikas und des Nahen Osten und lassen uns von den Gewürzen des Morgenlands verzaubern. Kaum zu glauben, was man mit Granatäpfeln, Rosenblättern, Kardamom, Sternanis und Pistazien alles anstellen kann!

99 €

