



Inhalt

Anhand von klassischen spanischen Tapas-Rezepten die Grundsätze der mediterranen Küche kennenlernen.

Weine aus Spanien: Bekanntes und Unbekanntes neu entdecken

Erweitern des eigenen Geschmackshorizontes

Was unterscheidet gesunde von ungesunder Ernährung?

Biochemische Aspekte des Kochens

Wann/Wo

Nach Absprache

Mögliche Variante:

Uhrzeit: 15-22 Uhr

Schulhaus Schützenmatt,

Bergstrasse 6

8816 Hirzel

Nutzen

Team-Entwicklung und Team-Bildung im Kochteam

Austausch und Kommunikation untereinander intensivieren

Thematisieren: Was ist gesunde Ernährung?

Anmeldung

Kurskosten nach Absprache und abhängig von der Teamgrösse

Anmeldungen direkt an:

Winner/s Edge (Schweiz) AG

Tel: 056 437 16 62

Mob: 078 724 24 01

winners@winners-edge.ch



Kochen am BZZ

Geniessen und Verwöhnen
Kursleiter Sigi Tur (Winner/s Edge Partner) unterrichtet auch in der Abteilung IT am BZZ die Recyclisten (Ökologie).