

A2611503 Pflanzenbasiert lecker: Vegane Hackbraten-Alternative

Beginn	Dienstag, 10.03.2026, 18:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	20,00 € zzgl. Lebensmittelumlage, die zusammen mit der Kursgebühr erhoben wird
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Bettina Deegener
Kursort	, Dr.-Hoffmann-Platz, 51674 Wiehl

Wollen Sie mal einen Blick in die kreative vegane Küche werfen?

Oder erwarten Sie Gäste, die sich vegan ernähren?

Wir werden Rezepte für schnelle, einfache und hausgemachte Gerichte ausprobieren.

Unser Hauptgericht (in diesem Kurs ein veganer "Hackbraten") kombinieren wir mit Beilagen, die auch zu nicht veganen Gerichten passen.

Natürlich werden wir alles gemeinsam probieren. Sie werden erleben: "Vegan" kann lecker sein und braucht sich nicht zu verstecken!

Zu einem gemütlichen Abend gehören bekanntlich auch gute Getränke! Es ist gewünscht, dass Sie sich Ihre eigenen Getränke (alkoholfrei oder auch alkoholisch) mitbringen. Sollten Sie Wein oder Sekt trinken wollen, bringen Sie sich am besten sicherheitshalber ein entsprechendes Glas mit.

Bitte bringen Sie auch ein Geschirrhandtuch, (ein Weinglas) und Vorratsdosen/Gläser für Proben mit.

Die Lebensmittelumlage wird auf den Kurspreis aufgeschlagen und berechnet sich nach den tatsächlichen Ausgaben. In diesem Kurs wird sie voraussichtlich zwischen 10 und 15 EUR liegen.

Alle Termine der "Pflanzenbasiert lecker"-Reihe (Link zur Ausschreibung und Anmeldung siehe unten):

Montag, 02.02.2026: Veganer (Kohlrabi-)Gyros

Dienstag, 10.03.2026: Vegane Hackbratenalternative

Mittwoch, 16.04.2026: Vegane Tofu-Spezialität (asiatisch)

Donnerstag, 21.05.2026: "Matjes" vegan

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
10.03.2026	18:00 - 21:00 Uhr	Wiehl, TOB, Schulküche, Dr.-Hoffmann-Platz