

A2611507 Frische Frühlingsküche – von den ersten Kräutern bis zur Spargelzeit

Beginn	Mittwoch, 22.04.2026, 18:30 - 21:30 Uhr
Kursgebühr	20,00 € zzgl. Lebensmittelumlage, die zusammen mit der Kursgebühr erhoben wird
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Linda Hießerich
Kursort	, Dr.-Hoffmann-Platz, 51674 Wiehl

Die ersten Frühlingszutaten stehen bereit: junge Kräuter, zartes Gemüse, frischer Spinat und knackige Radieschen läuten die neue Saison ein. Mit ihnen entstehen bunte, leichte Gerichte voller frischer Aromen und neuer Ideen, die den Winter endgültig vertreiben.

Und während die Tage heller und wärmer werden, erreicht der Frühling seinen kulinarischen Höhepunkt: Jetzt haben Spargel, Erdbeeren, Rhabarber und duftende Kräuter Hochsaison. Wir kombinieren sie zu kreativen, modernen Frühlingsgerichten, die Lust auf Sonne machen und den Geschmack des Frühlings auf den Teller bringen.

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 ggf. eine Vorratsdose 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.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
22.04.2026	18:30 - 21:30 Uhr	Wiehl, TOB, Schulküche, Dr.-Hoffmann-Platz