

Frühlingskräuter-Vielfalt – gemeinsam kochen, gemeinsam wachsen

Ein inklusiver Kochkurs für alle Menschen und alle Sinne.

Kochen verbindet – Entdecken Sie unsere einzigartigen Kochkurse, bei denen Menschen mit und ohne Beeinträchtigung gemeinsam die Freude an gutem Essen teilen und voneinander lernen können.

Willkommen zu einem ganz besonderen Kochkurs, der Gaumen und Herz gleichermaßen berührt! Unter dem Motto „Vielfalt schmeckt besser“ laden wir Menschen mit und ohne Beeinträchtigung ein, gemeinsam die bunte Welt der Frühlingskräuter zu entdecken. Unsere erfahrene Seminarbäuerin führt euch durch einen genussvollen Kochkurs voller Aromen, Austausch und Aha-Momente. Dabei stehen neben dem Kochen auch das Miteinander, das gegenseitige Helfen und das gemeinsame Lernen im Mittelpunkt. Es erwartet dich spannendes Kräuterwissen zu Wildkräutern direkt vor unserer Haustür: Wie erkennt man sie und was steckt in ihnen? Gemeinsam werden wir frische Frühlingsgerichte zubereiten, darunter spritzigen Wiesendudler, köstliche Kräutersuppe, herzhafte Nudelmuffins und weitere leckere Schmankerl. Wir leben Inklusion: Jeder bringt sich ein, jeder hilft mit – ganz nach seinen Möglichkeiten. Wir leben Genuss in Gemeinschaft, denn am Ende wird gemeinsam geschlemmt, gelacht und gestaunt. Ob du zum ersten Mal einen Kochlöffel schwingst oder schon Erfahrung mitbringst, ist dabei egal – hier zählen die Freude am Tun und die Offenheit für Neues. Melde dich an und werde Teil eines Kochkurses, der verbindet – durch Geschmack, Gemeinschaft und gelebte Vielfalt.

Diese Veranstaltung wird in Kooperation mit Eule, FAB Organos veranstaltet.

[\(https://www.organos.at/eule/startseite-eule/\)](https://www.organos.at/eule/startseite-eule/)

Kurse für alle – offen für Vielfalt!

Diese Kurse werden für Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen angeboten.

Falls Sie Hilfe im Kurs brauchen, bietet Eule kostenlose Unterstützung für Menschen mit Beeinträchtigungen an.

Bei Bedarf geben Sie dies bitte bei der Anmeldung bekannt.

Änderungen vorbehalten

4 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag: € 20,00

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 3248