

Kochen gegen Food Waste mit Mirko Buri

Beschreibung	Lernen Sie vom Berner Food-Waste-Pionier Mirko Buri, wie Sie Essensreste vermeiden oder genussvoll verwerten können. 300 kg Nahrungsmittel landen pro SchweizerIn jährlich als sogenannter Food Waste im Abfall. Im Kurs bereiten Sie kreative, von Mirko Buri entworfene Rezepte aus dem Kochbuch "Restenlos glücklich" zu. Ein Exemplar des Kochbuchs ist im Kurspreis inbegriffen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereiten einer Auswahl von Rezepten aus dem Kochbuch "Restenlos glücklich"• Tipps und Tricks zur nachhaltigen Vermeidung von Lebensmittelabfall im Privathaushalt• Lebensmittelkunde• Fakten und Hintergründe zum Thema Food Waste
Voraussetzung	Keine Vorkenntnisse nötig.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie beherrschen die Zubereitung eines von Mirko Buri konzipierten Food-Waste-Menüs.• Sie kennen zeitgemässe und alltagstaugliche Rezepte zur Restenverwertung und können diese bei Bedarf variieren.• Sie haben Ideen gesammelt, wie Sie Lebensmittelabfall in Ihrem Haushalt nachhaltig vermeiden können.• Sie kennen Fakten und Hintergründe zum Thema Food Waste.
Anschluss-Fortsetzungskurs	<ul style="list-style-type: none">• Basisküche• Fit_und_gesund_kochen• Saisonale_Küche• Internationale_Küche• Fest_und_Gourmetküche• Desserts_und_Gebäck• Kurs_nicht_gefunden?_Teilen_Sie_uns_Ihren_Kurswunsch_mit.
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Im Kurspreis inbegriffen ist das Kochbuch "Restenlos glücklich" im Wert von CHF 39.00. Bitte teilen Sie uns bei der Kursanmeldung mit, falls Sie <ul style="list-style-type: none">• eine Lebensmittel-Intoleranz haben,• dieses Kursangebot schon einmal besucht haben.
Datum	25.04.2019 / E_1263522
Zeit	17:30 - 21:00 h
Wochentage	Do
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 149.00
Durchführungsort	Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern

Kochen gegen Food Waste mit Mirko Buri

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	25.04.2019	17:30 - 21:00