

KOCHKURS: CURRYS MIT HEIMISCHEN HÜLSENFRÜCHTEN, GETREIDE UND GEMÜSE

09. Oktober um 18:30 - 09. Oktober um 21:30 **Kosten: 15,00**

Greding, Mittelfranken

Kooperationsangebot mit der Öko-Modellregion & Landratsamt Roth & VHS

Regional kochen. Natürlich genießen. Curry neu erleben. Entdecke die Vielfalt heimischer Zutaten neu – mit aromatischen Currys voller Geschmack und natürlicher Frische. Zarte Kichererbsen, würzige Linsen und samtiger Butternut-Kürbis treffen auf feinen Blumenkohl und einen Hauch frischer Minze. Dazu ausgewählte Getreidesorten aus regionalem Anbau, die jedes Curry sättigend, nahrhaft und besonders machen. Die Currys verbinden traditionelle Gewürzkunst mit saisonalem Gemüse aus der Heimat – nachhaltig, kreativ und voller Genuss. Ob herzhaft, mild oder exotisch gewürzt: Hier entsteht Wohlfühlküche, die Körper und Seele wärmt.

Der Kurs ist Teil der Kochreihe „Bio für Alle“.

Diese ist eine Kooperation der VHS Roth mit der Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth und wird durch das Landratsamt Roth gefördert. Dank dieser Zusammenarbeit und der finanziellen Förderung beträgt der Kurspreis für Sie nur 10,00 € – ein hochwertiges Angebot, das unseren Kindern den Zugang zu regionaler Bio-Küche und praktischem Kochwissen ermöglichen soll.

Der Kurs ist zudem Teil der RegioPlus-Challenge. Von Montag, 5. Oktober 2025, bis Sonntag, 11. Oktober 2026, sind alle Bürgerinnen und Bürger aus der Region aufgerufen, hauptsächlich das zu essen, was höchstens 50 Kilometer vom eigenen Wohnort entfernt produziert wurde - und möglichst Bio-Qualität hat. Mehr zur Challenge und den Aktionen unter www.regiopluschallenge.com

Genuss, Wissen

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig

Veranstaltungsort:

Schusterhof Herrnsberg

Jurastr. 5

Greding, 91171

Organisator:

Claudia Wittmann

<https://www.vhs-roth.de/p/gesundheit/kochkurs-currys-mit-heimischen-huelsenfruechten-getreide-und-gemuese/fuer-erwachsene-681-C-N42143>