



"Winter - Ziit"



Fondue-Käsemischung selber machen
inkl. feinem Brot und Apfelpunsch

Datum 8.11.2025 oder 22.11.2025

Kursbeginn: 9.15 Uhr bis 11.30 Uhr (Bitte 5 min vor Kursbeginn erscheinen)

Inhalt

- **Käsevielfalt entdecken:** Wir stellen euch verschiedene Käsesorten vor und zeigen, worauf ihr beim Käsekauf achten solltet.
- **Fonduebrot zubereiten:** Gemeinsam backen wir leckeres Brot, das perfekt zum Käsefondue passt!
- **Feiner Apfelpunsch:** Zum Schluss gibt's einen fruchtigen Apfelpunsch, den ihr mit nach Hause nehmen könnt – perfekt für kalte Wintertage.
- **Küchentricks und -tips:** Ihr lernt viele nützliche Tricks, um in der Küche richtig durchzustarten und eure Familie zu beeindrucken.

Inklusive Betreuung der Kinder, Rezepturen für zuhause, Getränke und Lebensmittel vor Ort und Zünipause

Preis pro Kind CHF 55.–

Alter Ab 6 J bis 13 J (1 Klasse Voraussetzung)

Wo Schulhaus Langmatt
Kochschule im Parterre
Sommerhaldenstrass.31
5200 Brugg- Lauffohr

Anmelden bienvenue@hirschen-villigen.ch oder info@lifestylekochen.ch

Neue Angebote auch für
Privatanlässe/ Kurse

www.hirschen-villigen.ch
info@lifestylekochen.ch
Jetzt Anmelden

kinderleicht
selbstgemacht

ein Herzensprojekt
von Nadja Schuler

