



# "Herbstzeit"



Kürbiscremesuppe | Spätzli mit gefülltem Pouletbrüstli,  
Pilzen und Herbstgemüse | Gebrannte Crème

Datum	17.10.2026 oder 24.10.2026
Kursbeginn	10.15 Uhr bis 13.15 Uhr (Bitte 5 min vor Kursbeginn erscheinen)
Inhalt	<p>IMit frischen Zutaten aus dem Herbst lernen sie Schritt für Schritt, wie aus einfachen Lebensmitteln feine Gerichte entstehen.</p> <p>Dabei lernen sie verschiedene Kochtechniken kennen und erfahren, welche Pilzsorten im Herbst in der Küche verwendet werden können und worauf beim Verarbeiten zu achten ist.</p> <p>Gemeinsam wird vorbereitet, ausprobiert, gewürzt und angerichtet. Die Kinder erhalten spielerisch Einblicke in den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln und entwickeln ein Gefühl für gutes Kochen.</p> <p>Zum Abschluss geniessen alle gemeinsam das selbst zubereitete Menü in gemütlicher Runde.</p>
Inklusive	Betreuung der Kinder, Rezepturen für zuhause, Getränke und Lebensmittel vor Ort inkl. Gemeinsames Mittagessen
Preis	pro Kind CHF 75.–
Alter	Ab 7 J bis 13 J (1 Klasse Voraussetzung)
Wo	Schulhaus Langmatt Kochschule im Parterre Sommerhaldenstrass.31 5200 Brugg- Lauffohr
Anmelden	<a href="mailto:bienvenue@hirschen-villigen.ch">bienvenue@hirschen-villigen.ch</a> oder <a href="mailto:info@lifestylekochen.ch">info@lifestylekochen.ch</a>

Neue Angebote auch für  
Privatanlässe/ Kurse

[www.hirschen-villigen.ch](http://www.hirschen-villigen.ch)  
[info@lifestylekochen.ch](mailto:info@lifestylekochen.ch)  
Jetzt Anmelden

kinderleicht  
selbstgemacht

ein Herzensprojekt  
von Nadja Schuler

