

# Winterzeit – Es liegen viele feine Düfte in der Luft

In diesem Kurs lernen die Kinder diverse Gewürze kennen  
und deren Verwendung in der Küche.



Datum 13.11.2021 oder 27.11.2021

Kursbeginn 9.00 bis 11.30 Uhr

Inhalt Ich stelle den Kindern diverse Gewürze vor, ob Zimt, Sternanis, Szechuan-Pfeffer oder doch Fenchelsame? Sie dürfen alle nicht fehlen in der Küche. Wir bereiten salzige und süsse Leckereien zu. Die Rezepte werden besprochen und in Zweiergruppen starten wir in der Küche.

Inklusive Betreuung der Kinder, Rezepturen für Zuhause, Znüni-Pause mit Getränken und Früchten und jedes Kind kann die fertig zubereiteten Leckereien mit nach Hause nehmen.

Preis pro Kind CHF 45.–

Alter ab 1. Klasse bis 12 Jahre

Wo Restaurant Hirschen, Hauptstrasse 42, 5234 Villigen

Anmelden [bienvenue@hirschen-villigen.ch](mailto:bienvenue@hirschen-villigen.ch)

## Abo-Angebot

Buche alle vier Kurse  
und erhalte **CHF 10.– Rabatt**.  
Neue Kurse werden  
laufend aufgeschaltet.

## kinderleicht selbstgemacht

ein Herzensprojekt  
von Nadja Schuler



# Allgemeine Infos

## Bezahlung

Der Kurs, ist am Kurstag in Bar oder per Twint zu bezahlen. Eine Kursabsage am selben Tag ihrerseits, kann in Rechnung gestellt werden, falls der Platz nicht belegt werden kann durch ein anderes Kind.

---

## Kleidung

Aus Sicherheitsgründen werden geschlossene Schuhe, lange Hosen und zusammengebundene Haare empfohlen. Kochschürzen werden zur Verfügung gestellt. Für etwaige Schäden und Flecken an Kleidung wird keine Haftung übernommen.

---

## Sicherheit und Gefahren

Die Kinder werden vor Veranstaltungsbeginn über die Gefahren und sicheres Arbeiten informiert. Durch Nichteinhaltung, unsachgemässes oder fahrlässiges Arbeiten entstandene persönliche Schäden wird nicht gehaftet.

---

## Allergene und Unverträglichkeiten

Wenn Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bekannt sind, bitte ich um rechtzeitige Bekanntgabe vor Kursbeginn, um eventuelle Alternativen vorzubereiten. Für eine Meldung während des Kochkurses können wir keine Garantie übernehmen, dass für Alternativen gesorgt wird. Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen bitte den Kursleiter fragen.

---

## Persönliche Haftung

Die Teilnahme an einem Kochkurs erfolgt auf eigene Gefahr. Schäden an Küche und Inventar die durch fahrlässiges Verhalten oder unsachgemässen Gebrauch entstehen sind vom Kursteilnehmer zu übernehmen. Der Kochkursleiter leistet Gewähr, dass Lebensmittel frisch und in einwandfreiem Zustand sind.

---

