

Kochkurs

Herbstliches Gemüse + Wild

Saisonale Genüsse aus Wald + Garten

mit **ULI ROTZINGER**

(Küchenchef der Sedus Stoll AG)

Im Herbst zeigt sich die Natur von ihrer kulinarisch reichsten Seite: Wurzelgemüse, Kürbisse, Pilze und Wildbret bieten unzählige Möglichkeiten für herzhaft, wärmende Gerichte.

In diesem Kochkurs widmen wir uns den besonderen Aromen dieser Jahreszeit

Unter der Anleitung von **Uli Rotzinger** haben Sie am **6. November 2025** oder am **13. November 2025** die Möglichkeit, den Herbst in seiner kulinarischen Vielfalt zu erkochen.

Termine: Donnerstag, **6. November 2025** (17:30 Uhr)
oder

Donnerstag, **13. November 2025** (17:30 Uhr)

Ort: **Lehrküche** der Stoll VITA Stiftung
Brückenstraße 15, 79761 Waldshut
Kosten: 25 Euro

ANMELDUNG: **erforderlich!**
Tel: **07751 84-220** (Matthias C. Maier)

