

Zukunft gemeinsam kochen

Bildung geht durch den Magen



Datum	Uhrzeit	Was machen wir?	Kosten
Di, 22.9.	17:30- 21:30 Uhr	Tofumeisterei meets Veganesha – Vegane Küche mit frischem Tofu	65 Euro
Fr, 25.9.	18:00- 21:00 Uhr	Gold aus der Region - Kochen mit Biohonig (mit Bioimker Peter Rauscher)	40 Euro
Sa, 26.9.	11:00- 13:00 Uhr	Fairer Brunch - Es ist dein Start. Mach ihn fair (mit Werkstatt Solidarische Welt)	30 Euro
Mi, 30.9.	17:00- 18:30 Uhr	Ernteglück zum Anfassen - Mit dem Rad zu Christophs Biohof in Inningen	kostenlos
Sa, 10.10.	11:00- 14:00 Uhr	Vom Ferment zum Festmahl – Leckere Küche mit fermentiertem Gemüse (mit Slowfood e.V.)	40 Euro
Di, 13.10.	17:30- 21:00 Uhr	Fair Trade auf dem Teller - Global verbunden, solidarisch genießen	50 Euro
Di, 20.10.	18:00- 21:00 Uhr	Echte Küche - Rinderkraftbrühe und Suppenfleisch (mit Theresa von Höfles Hofladen)	45 Euro
Fr, 23.10.	16:00- 19:00 Uhr	Aus Resten wird Genuss – Kreative Küche für altes Brot (mit Eva Liebig, Umweltpädagogin)	40 Euro
Sa, 24.10.	11:00- 14:00 Uhr	Kartoffeln - Alleskönner in der Küche (mit Slowfood e.V.)	35 Euro
Do, 29.10.	17.30- 21:30 Uhr	Aus Augsburgs Wäldern - Wildküche mit Stormanns Bio-Kochschule	70 Euro
Fr, 6.11.	14:00- 16:30 Uhr	Schokowerkstatt für Kinder (8-12 Jahre)	13 Euro
Mo, 16.11.	18:00- 21:00 Uhr	Weihnachtsmenü mit Gockel (mit Anna vom Hasenberghof)	50 Euro
Sa, 21.11.	11:00- 16:00 Uhr	In der Weihnachtsbäckerei (mit Slowfood e.V.)	60 Euro
Fr, 27.11.	16:00- 19:00 Uhr	Herbst im Glas - Fermentieren leicht gemacht (mit Eva & Nicolas Liebig)	40 Euro
Di, 1.12.	17:30- 21:30 Uhr	Tofumeisterei meets Veganesha - Vegane Küche mit frischem Tofu	65 Euro



**UMWELTBILDUNGSZENTRUM
AUGSBURG**
Zukunft **nachhaltig** gestalten



Ausgezeichneter Partner
QUALITÄTSNETZWERK
BNE IN BAYERN



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



Infos und Anmeldung:
t.klink@ubz-augsburg.de
Weitere Informationen:
www.ubz-augsburg.de

Dr.-Ziegenspeck-Weg 6, 86161 Augsburg