



# REGIONALE SAISONKÜCHE

## GEBACKEN, GEKOCHT UND KONSERVIERT

In diesem Kurs erhalten Sie spannende Einblicke in die Bereiche Nachhaltigkeit, Produktion und Traditionen rund um unsere Lebensmittel.

Neben den benötigten Koch-Grundlagen, erhalten Sie viele Tipps und Tricks, um saisonale und regionale Gaumenfreuden auf den Tisch zu bringen.



## INHALTLICHE SCHWERPUNKTE

- Kochtechniken
- Konservierungsarten
- Backen – Hefbacken
- Ernährungstrends
- Produktion von Nahrungsmitteln – Regionalität
- Saisongerechte Menues
- Nachhaltigkeit Einkauf & Verarbeitung Lebensmittel
- Traditionen – Bräuche
- Lebensmittelkunde

## WEITERE INFORMATIONEN

### **Kursdauer**

1 Jahr, 7 x 1 ganzer Tag jeweils samstags,  
Start Februar.

### **Kursort**

INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich

### **Kosten**

CHF 930.– exklusiv Material- und Lehrmittelkosten

### **Anmeldung**

INFORAMA Waldhof  
Kurssekretariat  
4900 Langenthal  
031 636 42 40  
inforama.waldhof@vol.be.ch

### **Informationen**

INFORAMA Berner Oberland  
Zita Thoma  
Leiterin Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule  
3702 Hondrich  
031 636 04 21  
zita.thoma@vol.be.ch

**Die aktuellen Daten finden Sie unter  
[www.inforama.ch/saisonkueche](http://www.inforama.ch/saisonkueche)**