

261-50014 Frühlings-Kräuter-Salze aus frischen Wild- und Gartenkräutern individuell selbst kreieren

Beginn	Montag, 18.05.2026, 18:30 - 20:45 Uhr
Kursgebühr	35,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Silvia Kulescha
Informationen	Zielgruppe: Entdecke die Vielfalt der frischen Wild- und Gartenkräuter und bereite daraus köstliche Kräutersalze her, die deine Gerichte verfeinern - ein geschmackvolles Mitbringsel aus der Küche. Bitte mitbringen: kleine Schraubgläser für die Kräutersalze, Geschirrtuch. Die Umlage für Rohstoffe beträgt 12,- € und ist in der Kursgebühr enthalten.
Kursort	Kaarst, vhs-Haus, Raum E18, Am Schulzentrum 18, 41564 Kaarst

Sie kochen in kleiner Gruppe, was sich in der Gebühr widerspiegelt. Am Ende des Kochabends genießen Sie gemeinsam Ihre zubereiteten Speisen - und organisieren gemeinsam Spülen und Aufräumen der Küche.

Sollten Sie zum gebuchten Kochkurs nicht kommen können, ist eine Stornierung gemäß der Teilnahmebedingungen bis eine Woche vor Beginn möglich. Danach kann die Gebühr und die Umlage nicht mehr erlassen werden.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
18.05.2026	18:30 - 20:45 Uhr	Kaarst, vhs-Haus, Raum E18

[zur Kursdetail-Seite](#)