

Ich melde mich für folgende Veranstaltung verbindlich an:

Kurs Nr. .... vom ..... bis .....

Kurzbezeichnung der Veranstaltung .....

Vor- und Zuname .....

Straße/Hausnummer ..... PLZ/Ort .....

Telefon ..... E-Mail .....

Geburtsdatum .....

Ich wünsche eine Übernachtung  im Einzelzimmer mit WC/Dusche (Aufpreis 4 Euro/Nacht)

im Einzelzimmer mit Etagedusche/WC (Aufpreis 2 Euro/Nacht)

Ich benötige keine Übernachtung

Ich beantrage eine Ermäßigung der Kursgebühr (Nachweis liegt bei)

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Geschäftsbedingungen an.

Datum ..... Unterschrift .....

**Einzugsermächtigung**

Für die nebenstehende Veranstaltung erteile ich hiermit eine einmalige Einzugsermächtigung von meinem

IBAN .....

BIC .....

Geldinstitut .....

Ort .....

Kontoinhaber/-in .....

Datum/Unterschrift .....

2018

**Anmelde- und Geschäftsbedingungen**

Die Anmeldung erfolgt schriftlich, telefonisch oder per Internet. Die Kursgebühr wird nach Beginn der Veranstaltung von Ihrem Konto abgebucht, darum bei der Anmeldung bitte stets die Bankverbindung angeben. Sie erhalten ca. 2 Wochen vor Kursbeginn eine schriftliche Anmeldebestätigung.

Eine Absage ist bis 4 Wochen vorher kostenfrei möglich. Danach berechnen wir laut unseren Geschäftsbedingungen 10 Euro, ab 2 Wochen 25 % und ab 1 Woche 50 % der Kursgebühr. Bei Absage am Tag des Seminars 100 %.



Sie erreichen uns mit dem Auto über die Autobahn A3, Ausfahrt Hengersberg (Nr. 111). Der nächste Bahnhof ist der Bahnknotenpunkt Plattling (mit IC-/EC-Anschluss) oder Deggendorf. Von dort holen wir Sie nach Möglichkeit gerne ab.

**Bildungshaus  
Landvolkshochschule St. Gunther e.V.**  
Hengersberger Straße 10, D-94557 Niederalteich  
Telefon 0049 (0)9901 9352-0  
Telefax 0049 (0)9901 9352-19  
anmeldung@lvhs-niederalteich.de  
www.lvhs-niederalteich.de

# Kochkurs Feine Resteküche

## Schmackhaft & effizient- spart Geld und Lebensmittel



21. bis 22. April 2018

## Feine Resteküche!

Zu schade für die Tonne – aus Resten und Abschnitten lässt sich noch viel mehr rausholen.

In diesem Kurs dreht sich alles um die Verarbeitung von nachhaltigen Zutaten und Resten.

Konkret werden wir verschiedene Gerichte aus weitgehend regionalen und saisonalen Grundzutaten kochen.

Natürlich werden wir die selbst zubereiteten Gerichte gemeinsam verspeisen.

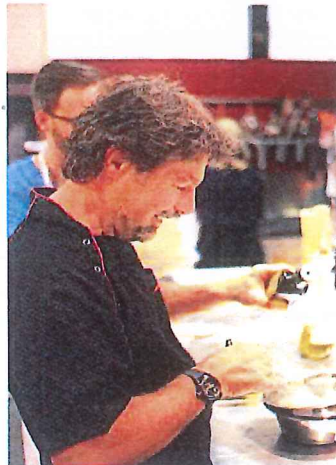
Das nachhaltige Ziel dieses Kurses ist, dass durch das neu Erlernte längerfristig die Umwelt und Ihr Geldbeutel geschont werden.

Herzliche Einladung!

## Auf dem Speiseplan steht:

- Salat mit hausgemachtem Weißbrot & einheimischem Fisch, aus den Resten kreieren wir Kräutercroûtons, Crostinies & Fischsuppe a'la Saison
- Gefüllte Saisongemüse mit Schwammern, aus Pilzschalen und Abschnitten wird Pilzpulver, aus den Gemüseblättern werden Gemüsetaschen
- ....und vieles mehr

Ergänzt wird der Kurs durch Praxistipps vom Gourmet-Koch, Gärtner und Kräuterpädagogen **Louis Maria Hibschi**.



## Organisatorisches:

**Beginn:** Samstag, 21. April 2018  
9:00 Uhr

**Ende:** Sonntag, 22. April 2018  
13:00 Uhr

**Kosten:** 135 Euro inklusive Verpflegung und Übernachtung im DZ mit Dusche

**Anmeldung** bis 11. April 2018

**Nächste Kochkurse  
mit Louis Maria Hibschi, 2018**

**Feine, vegetarische Ökoküche**  
23. bis 24. Juni 2018

**Wilde Küche - Wildkräuterkurs**  
20. bis 22. Juli 2018

**Selbermachen – nachhaltig, ökologisch**  
20. bis 21. Oktober 2018

gefördert durch



[www.dbu.de](http://www.dbu.de)

*Unserem Haus liegt die sinnvolle Verwendung von Lebensmitteln sehr am Herzen. Aus diesem Grund nehmen wir an dem Projekt „Mittel zum Leben“ der Bundesstiftung Umwelt teil. Das Projekt hat das Ziel der enormen Lebensmittelverschwendung in Deutschland entgegenzutreten.*