

Ich melde mich für folgende Veranstaltung verbindlich an:

Dem Leben
Richtung geben

NA
Bildungshaus
Landvolkshochschule
Niederlalteich

Hengersberger Straße 10
D - 94557 Niederlalteich
Telefax 09901 935219

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)

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

Faxantwort

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 Niederlalteich
Telefon 0049 (0)9901 9352-0
Telefax 0049 (0)9901 9352-19
anmeldung@lvhs-niederlalteich.de
www.lvhs-niederlalteich.de

Dem Leben
Richtung geben **NA** Bildungshaus
Landvolkshochschule
Niederlalteich

Dem Leben
Richtung geben



Bildungshaus
Landvolkshochschule
Niederlalteich

2019

**Kochkurs
Feine
Resteküche**

**Zu schade
für die Tonne**



9. bis 10. Feb. 2019

Feine Resteküche!

Aus Resten und Abschnitten lassen sich viele neue Gerichte kreieren. 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.

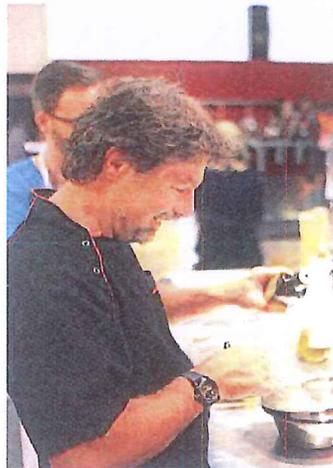
Das nachhaltige Ziel dieses Kurses ist, dass das neu Erlernte längerfristig die Umwelt und ihren Geldbeutel schont.

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 Schwammerln, 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 Hibsich**.



Organisatorisches:

Beginn: Samstag, 9. Februar 2019
9:00 Uhr

Ende: Sonntag, 10. Februar 2019
13:00 Uhr

Kosten: 75 Euro inclusive Verpflegung und Übernachtung im DZ mit Dusche

Anmeldung bis 30. Januar 2019

**Nächster Kochkurs
mit Louis Maria Hibsich, 2019**

Feine, vegetarische Ökoküche
20. bis 21. Juli 2019

gefördert durch



Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

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.