

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)

- 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 .....

**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 Niederaltreich  
Telefon 0049 (0)9901 9352-0  
Telefax 0049 (0)9901 9352-19  
anmeldung@lvhs-niederaltreich.de  
www.lvhs-niederaltreich.de

2019

# Kochkurs Kreative Landküche

## Gaumengenuss im Frühjahr



30. April 2019

### Liebe Feinschmecker/ -innen!

Der Winter ist endgültig gegessen...  
Wir begrüßen das Frühjahr mit kulinarischen Gerichten und freuen uns auf frisches Grün und knackiges Gemüse.

Gemeinsam werden wir kreative, saisonale Gerichte zubereiten und im Anschluss in gemütlicher Runde gemeinsam essen.  
Außerdem gibt es wertvolle Tipps zum Umgang mit Lebensmittel in der eigenen Küche.

Nehmen Sie ein Stück Niederalteicher Küche mit nach Hause!

Herzliche Einladung!  
Beate Oppenkowski



### Auf dem Speiseplan steht:

An diesem Abend kochen wir aus frühlingshaften, saisonalen Lebensmitteln ein köstliches Menü.

Unter anderem verarbeiten wir:

- Bärlauch
  - Spargel
  - Rhabarber
  - Erdbeeren
- soweit verfügbar.

Lassen Sie sich überraschen!



Referentin:  
Beate Oppenkowski  
Küchenleitung LVHS

### Organisatorisches:

**Beginn:** Dienstag, 30. April 2019  
17:30 Uhr

**Ende:** 21:00 Uhr

**Kosten:** 30 Euro

**Anmeldeschluss:** 18. April 2019

**Nächste Jahreszeiten-Kochkurse:**  
10. Juli 2019  
25. September 2019  
27. November 2019

gefördert durch



Deutsche  
Bundesstiftung Umwelt

[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.*