

242L01917

Seinen eigenen Senf dazugeben!

Beginn	Montag, 10.02.2025, 18:00 - 20:00 Uhr
Kursgebühr	22,00 €
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Sigrun Heußler
Informationen	Bitte mitbringen: vier kleine Behälter (z. B. Glasschraubgläschen) für Kostproben.
Kursort	Küche, Jahnweg 1, 69231 Rauenberg

Senf ist nicht nur ein köstliches Gewürz und eine leckere Beilage zu verschiedenen Mahlzeiten, sondern Senf ist schon seit dem Altertum als wirksames Heilmittel bekannt. Viele Gründe, um sich dem Senfherstellen zu widmen! Je nach Verwendung und Geschmack kann man im Handumdrehen seinen eigenen Senf kreieren: ob als süßer Begleiter zur Weißwurst, als exotisches i-Tüpfelchen in asiatischen Gerichten, als kräuterfeine Zutat für die Salatsoße oder als Wirkstoff für heilsame Wickel, der Fantasie sind fast keine Grenzen gesetzt! Im Kurs werden wir vier verschiedene Senfsorten ausschließlich aus Bioprodukten herstellen.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
10.02.2025	18:00 - 20:00 Uhr	Rauenberg, Mannabergschule, Küche, 1.OG, Jahnweg 1

[Kurs-Details online ansehen](#)

vhs Südliche Bergstraße e.V.
Ringstr. 1
69168 Wiesloch

Telefon: 06222 / 9296-0
E-Mail: info@vhs-sb.de
Internet: www.vhs-sb.de

Impressum: www.vhs-sb.de/impressum
Datenschutz: www.vhs-sb.de/datenschutz
AGB: www.vhs-sb.de/agb