

## Veganer Kochkurs

Vegan ist seit einiger Zeit im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde! Immer mehr Menschen entdecken diese Ernährungsform ganz ohne tierische Produkte für sich, denn die vegane Küche bietet vor allem eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung. Doch am Anfang ist es oft eine große Herausforderung, ganz ohne Milch, Ei, Käse und Butter zu kochen. Denn auf Genuss und Geschmacksvielfalt möchte kein Feinschmecker verzichten!

Bei diesem Kochkurs lernen Sie ganz praktisch, wie Sie eine köstliche vegane Mahlzeit zubereiten können, bei der keine Wünsche offen bleiben. Ob Sie veganer Gourmet oder Liebhaber der vegetarischen Küche sind, bei diesem Kurs können Sie Einiges lernen. Aber auch als Fleischliebhaber oder „Flexitarianer“ auf der Suche nach neuen Ideen für einen echten Gaumenschmaus, können Sie bei diesem Kurs Ihr Geschmackshorizont erweitern. Die Frische und geschmackliche Vielfalt dieser Küche wird Sie begeistern.

Mit ihrem fundierten Fachwissen führt Sie die erfahrene Köchin zunächst in die Besonderheiten der veganen Küche ein und gibt Ihnen praktische Tipps und Tricks für Zuhause. Mit raffinierten und einfallsreichen Rezepten kreieren Sie unter fachkundiger Anleitung ein exquisites und abwechslungsreiches Menü. Dabei erfahren Sie, wie Sie einen Kuchen oder eine Quiche ohne Eier leicht zubereiten können. Auch das Überbacken ohne Käse oder die Zubereitung eines cremig-verführerischen Desserts ohne Milchprodukte wird Sie überraschen.

Bei der gemeinsamen Verkostung Ihrer Kreationen werden Sie erstaunt sein, welche köstliche Aromen und raffinierte Geschmackserlebnisse diese rein pflanzliche Küche zaubern kann! Damit Sie auch zuhause von den Inspirationen dieses Kurses profitieren und weiterhin virtuos vegan kochen können, erhalten Sie eine Rezeptmappe zum Mitnehmen.



### Bei allen Kochkursen inklusive

- 3-Gänge-Menü
- Getränke  
(alkoholisch & anti-alkoholisch)
- hochwertige Kochschürze
- Mappe mit Rezepten

Integriert in die traumhaften Ausstellungsräume von Küchen Walther, entsteht die richtige Atmosphäre zum Kochen und Genießen. In der modernen Location können Sie auf aktuellen Geräte von namhaften Herstellern wie Gaggenau, Bosch und Siemens zurückgreifen. Im Vordergrund der Kochkurse stehen immer die Qualität der Lebensmittel, die kreative Verarbeitung und jede Menge Spaß!

Unsere Kochkurse finden ausschließlich unter der Leitung renommierter Spitzenköchen/innen wie z.B. Pino Vichera - Eugénie Bause - Nancy Dubourg - Hannes Dankel - Krischan Löser - Mary Daute statt.

Die aktuellen Termine für diese Kochkurse entnehmen Sie bitte unserer Internetseite:  
[www.Walthers-Kochwelten.de](http://www.Walthers-Kochwelten.de)

WALTHER's Kochwelten  
Inh. Michael Walther  
Ludwig Erhard Straße 65  
61118 Bad Vilbel  
Mobil: 0174 - 4238133  
[www.Walthers-Kochwelten.de](http://www.Walthers-Kochwelten.de)  
eMail: [kochkurs@kuechenwalther.de](mailto:kochkurs@kuechenwalther.de)