

C3718A Ismaninger Kraut und seine SpezIn Regionale Krautsorten, das bayerische Superfood

Beginn	Mittwoch, 26.11.2025, 18:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	42,00 €
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Fee Schröder
Kursort	UF, vhs, V0.07, Lehrküche, Am Bahnhof 13, 85774 Unterföhring

In diesem Kochkurs entdecken wir wie wir das Ismaninger Weißkraut und andere Krautarten aus der Region einfach und kostengünstig in unseren Speiseplan einbauen können. Wir kochen mit unterschiedlichen Kohlsorten und anderen Gemüsearten aus dem Landkreis München. Sie erfahren, wann Sie welche Krautarten im Landkreis München frisch erhalten und welche Gerichte Sie daraus zubereiten können. Genießen Sie im Kurs Ihre frisch zubereiteten Partygerichte und tauschen Sie kulinarische Erfahrungen mit anderen Teilnehmern aus. Der lehrreiche und gesellige Kurs ist für Anfänger und Hobbyköche gleichermaßen geeignet. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsbehälter. Die Materialkosten in Höhe von EUR 15,00 sind in der Kursgebühr enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
26.11.2025	18:00 - 21:00 Uhr	Unterföhring, vhs-Zentrum, Lehrküche, V0.7

[zur Kursdetail-Seite](#)