

Y0307140 Farben der Provence

Beginn	Freitag, 06.02.2026, 18:30 - 21:30 Uhr
Kursgebühr	55,00 €
Dauer	1-mal
Kursleitung	Hiltrut Römer
Informationen	Getränke für den eigenen Bedarf, Wasser-/Weinglas, Behälter für Reste, Geschirrhandtücher, eine Schürze und ein scharfes Messer. Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, ob Sie vegetarisch essen.
Kursort	, ,

Die Provence, bekannt für ihre malerischen Landschaften und das milde Klima, bietet eine Fülle an frischen Zutaten, die in der traditionellen Küche eine zentrale Rolle spielen. Von aromatischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin bis hin zu saftigen Tomaten und knackigem Gemüse - hier wird jeder Bissen zu einem Erlebnis. Lernen Sie, wie man traditionelle Gerichte wie Ratatouille, Bouillabaisse und Tarte Tropézienne zubereitet. Erfahren Sie, wie wichtig die Auswahl der richtigen Zutaten ist und wie Sie diese optimal nutzen können. Entdecken Sie verschiedene Kochtechniken, die in der provenzalischen Küche verwendet werden, und wie Sie diese in Ihre eigene Küche integrieren können. Genießen Sie eine Einführung in die Weine der Region und lernen Sie, wie man die perfekten Kombinationen zu Ihren Gerichten findet. Die Lebensmittelkosten sind in der Kursgebühr enthalten. Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, ob Sie vegetarisch essen.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
06.02.2026	17:45 - 18:30 Uhr	Hofheim, vhs, 3.06
06.02.2026	18:30 - 21:30 Uhr	Hofheim, vhs, 3.06

[zur Kursdetail-Seite](#)