



Vom Tinthof

auf den Teller

Ein **Kochkurs** für alle, die gutes Essen und echtes Küchenhandwerk lieben!

Gemeinsam mit dem Tinthof laden wir zu einem besonderen Kochkurs ein, bei dem Freude am Kochen und hochwertige Zutaten in einem leckeren gemeinsamen Essen zusammenkommen. Im Fokus steht die Fleischzubereitung und die kleinen Kniffe, die den feinen Unterschied machen...

Gemeinsam kochen wir

- Klassische Kalbs-Kraftbrühe
- Wiener Schnitzel mit soufflierter Panade
- Quarkknödel mit Pilzsauce und Salbeibutter
- Tatar vom angebratenen Kalbfleisch
- Warmen Fleischsalat aus der Brühe
- Frischen Salat mit Buttermilch-Dressing

Während des Kochens ist Raum für Fragen rund um die Haltung und Herkunft der Tiere und welchen Einfluss die Fütterung des Rindes auf den Geschmack des Fleisches hat.

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich - Begeisterung für gutes Essen schon! ;-)



WANN: Samstag, 13. Juni 2026, 14:00 -19:00 Uhr (Ende offen)

Wo: Pro Vita Naturkost, Peterstal 32, 47051 Duisburg

Teilnahmegebühr inkl. Abendessen & Getränke: 140€ p. P.

Anmeldung: u@provita-naturkost.de

www.provita-naturkost.de | www.tinthof.de