



## Kulinarisches Foodpairing

Kochen mit Whisky und Craftbeer,  
Ein Kochkurs nicht nur für Männer

**Samstag 12. Januar 2019**

**Beginn: 17:00 Uhr – ca. 21:30 Uhr**

Alemannen-Realschule, 1.OG-Küche (A-Bau)

**Ein Seminar der Volkshochschule**

**79379 Müllheim**

**Gerbergasse 8**

**07631 – 16686**

**info@vhs-markgraeflerland.de**

**Anmeldung nur über die Volkshochschule  
Kursnummer H30551**

**Kostenbeitrag : € 82,00**

**Inklusive Lebensmittel und Whisky/Whiskey**



**Der Whiskyexperte Bernd Tritschler & Sabine Vogel, Köchin und Ernährungs-Beraterin führen Sie gemeinsam durch den Abend. Wir kochen zusammen ein mehrgängiges Menü mit Craftbeer und Whisky. Während wir das Essen zubereiten, findet eine Craftbeer und Whiskyprobe statt.**

**Ein kleiner Vorgeschmack: Kürbis-Rote Beete Suppe mit Whisky, geschnetzeltes nach Braumeister Art mit Craftbeer, Süßkartoffeln mit Whiskystampf, Apfelküchle mit Craftbeer und Whisky. Wir haben für sie zum Nachlesen die Rezepte zum Menü und die Tasting Unterlagen zusammengestellt.**

**Einzigste Teilnehmer-Voraussetzung ist ein Mindestalter von 18 Jahren.**

