

Grüezi

Bei den folgenden Kursen am BBZ Arenenberg sind noch Plätze frei!

### **LECKERE GRÜSSE AUS DEM APFELPARADIES**

Der Herbst bringt uns eine reiche Auswahl an knackigen Äpfeln. Diese sind gesund, ideale Vitaminspender und in der Küche vielseitig verwendbar. Wir kochen in diesem Kurs verschiedene leckere Apfelgerichte, von der Vorspeise über Hauptgerichte bis hin zu feinen Desserts.

**Kursdatum:** Freitag, 13. September 2019

**Kurszeit:** 18.00 – 21.30 Uhr

**Kursleitung:** Annegret Wolfer

**Kosten:** Fr. 89.--

**Anmeldeschluss:** 2.9.2019

### **SPINNTREFF-WEEKEND INKL. KREATIVTAG**

Ein ganzes Wochenende eintauchen in das Thema Handspinnen. Zeit haben, um sich mit gleichgesinnten Handspinnerinnen auszutauschen, um in Fachliteratur zu stöbern oder eine neue Spinntechnik auszuprobieren.

Am Samstag findet ein Kreativkurs statt und am Sonntag ein gemütliches Spinntreffen. Der Kreativkurs besteht aus einem kurzen theoretischen Teil und viel praktischem Arbeiten anschliessend am Spinnrad.

Sie wohnen im wunderschön gelegenen Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg und werden gastronomisch verwöhnt.

Es besteht auch die Möglichkeit, als Tagesgast nur an einem Tag am Spinntreff-Weekend teilzunehmen.

Voraussetzung für das Wochenende: Grundkenntnisse im Handspinnen

**Kursdatum:** Samstag, 14. September 2019 (Kreativtag), Sonntag, 15. September 2019 (Spinntreffen)

**Kurszeit:** Samstag: 10.00 - 17.00 Uhr, Sonntag: 9.00 - 16.00 Uhr

**Kursleitung:** Rita Schneider

**Kosten:**

**Variante A:** Kursbesuch Samstag inkl. Tagesverpflegung, **Fr. 127.- / Person**

**Variante B:** Kursbesuch Samstag inkl. Tagesverpflegung, Übernachtung im EZ/DZ, Spinntreffen Sonntag und Tagesverpflegung Sonntag, **Fr. 296.50 / Person im EZ , Fr. 276.50 / Person im DZ**

**Variante C:** Spinntreffen Sonntag, inkl. Tagesverpflegung Sonntag, **Fr. 57.-**

Zusatzoption: Abendessen, 3 Gänge bedient, Fr. 32.- (exkl. Getränke)

**Anmeldeschluss:** 2.9.2019

## **DAS SAUCEN ABC**

Feine Saucen sind mehr als nur stille Begleiterinnen. Sie krönen ein Gericht und machen Fleisch, Fisch, Pasta oder Gemüse zum wahren Genuss. Das Zubereiten köstlicher Saucen will gelernt sein. Etwas Fingerspitzengefühl, einige Tipps und Tricks – und schon sind Sie dem Saucengeheimnis auf der Spur.

**Kursdatum:** Samstag, 14. September 2019

**Kurszeit:** 10.30 – 14.30 Uhr

**Kursleitung:** Gabriella Röhl

**Kosten:** Fr. 105.--

**Anmeldeschluss:** 2.9.2019

## **MILCH VERARBEITEN ZU JOGHURT, FRISCHKÄSE & CO**

Zu Hause aus Milch leckere Produkte herstellen, ist immer wieder faszinierend. Milchprodukte haben in einer ausgewogenen Ernährung einen hohen Stellenwert. Aus Rohmilch werden Joghurt, Sauermilch, Ziger, Frischkäse und aus Rahm Mascarpone und Butter hergestellt. Am Abend nehmen alle Teilnehmenden eine Anzahl der hergestellten Produkte mit nach Hause.

**Kursdatum:** Mittwoch, 25. September 2019

**Kurszeit:** 9.45 – 15.30 Uhr

**Kursleitung:** Andrea Schütz

**Kosten:** Fr 140.--

**Anmeldeschluss:** 11.9.2019

## **50PLUS – KOCHEN UND GENIESSEN IM HERBST**

Schwelgen Sie in der reichen Ernte des Herbstes, welche wir in traumhafte Gerichte verwandeln werden. Dabei gebührt dem Wild die Hauptrolle. Ob geschmort, im Teig, pochiert oder kurz gegart – sämtliche Gerichte, auch die Beilagen, Vorspeisen und das Dessert - lassen sich vorbereiten, für den Vorrat tiefkühlen oder nach dem Motto: "Einmal kochen, mehrmals essen", zu neuen Gerichten verzaubern. Sie sind somit auch für die Kleinfamilie oder den Einpersonenhaushalt bestens geeignet.

**Kursdatum:** Mittwoch, 27. September 2019

**Kurszeit:** 10.30 – 14.30 Uhr

**Kursleitung:** Gabriella Röhl

**Kosten:** Fr 100.--

**Anmeldeschluss:** 13.9.2019

## **CURRY IN A HURRY**

Sie lieben Currygerichte und schätzen es, wenn die Speisen im Handumdrehen zubereitet sind? Ob mit selber zusammengemischtem Currygewürz oder mit Currypasten gewürzt, die Speisen schmecken wunderbar aromatisch, sind ein Genuss für den Gaumen und eine Wohltat für den Körper. Curry hüllt Fisch, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und andere Speisen in ein ganz neues Kleid. Kommen Sie mit auf die Entdeckungsreise.

**Kursdatum:** Mittwoch, 2. Oktober 2019

**Kurszeit:** 17.00 – 21.00 Uhr

**Kursleitung:** Gabriella Röhl

**Kosten:** Fr 100.--

**Anmeldeschluss:** 18.9.2019

## **HEFEGEBÄCK SÜSS UND PIKANT (ZUSATZKURS)**

Sie lernen, die vier Grundhefeteige (Hefeknetteig, Hefeklopfteig, Hefebblätterteig und geriebener Hefeteig) kennen. Diese werden für süsses und pikantes Gebäck zubereitet, abgeändert und verfeinert. Sie erhalten viele Anregungen, vom Apérogebäck bis zum Dessert und Ideen für Zwischenverpflegungen. In gemütlicher Runde wird ein selbst zubereitetes Mittagessen genossen. Alles Gebackene wird nach dem Kurs aufgeteilt und kann mit nach Hause genommen werden.

**Kursdatum:** Samstag, 12. Oktober 2019

**Kurszeit:** 8.45 – 17.30 Uhr

**Kursleitung:** Ursula Angst

**Kosten:** Fr 155.--

**Anmeldeschluss:** 28.9.2019

---

Wir freuen uns über jede Anmeldung auf

✉ [info@arenenberg.ch](mailto:info@arenenberg.ch) / ☎ 058 345 81 01 oder ✉ [laura.cardoso@tg.ch](mailto:laura.cardoso@tg.ch) / ☎ 058 345 81 02.

Freundliche Grüsse  
Simone Trombetta-Haas

Kanton Thurgau  
Bildungs- und Beratungszentrum  
Arenenberg 1  
CH-8268 Salenstein  
Tel.: +41 (0) 58 345 81 01  
E-Mail: [simone.trombetta@tg.ch](mailto:simone.trombetta@tg.ch)  
Homepage: [www.arenenberg.ch](http://www.arenenberg.ch)