

Guten Tag

Gerne Informiere ich Sie über freie Kursplätze am BBZ Arenenberg.

GUETZLE – ZEITSPAREND , VIELFÄLTIG UND RAFFINIERT

Es duftet nach Zimt, Vanille und Schokolade – verführerisches Weihnachtsgebäck versüsst das Warten auf die Festtage. Aus verschiedenen Mehlen, Zuckern, Honig und auch Birnel entsteht im Handumdrehen eine Vielfalt herzhafter Guetzli. Dabei lernen Sie zeitsparende Methoden kennen, welche die Arbeit in der Backstube erheblich erleichtern. Ihre Guetzlidosen werden gefüllt mit delikaten Himbeerschnittli, Pralinékonfekt, würzigen Honiglackerli, knusprigen Mandelwürfeln und vielen weiteren Guetzlisorten. Da liegt bestimmt für jeden Geschmack etwas Köstliches auf dem Guetzliteller.

Kursdatum: Mittwoch, 5. Dezember 2018

Kurszeit: 13.00 – 17.00 Uhr

Kursleitung: Gabriella Röhl

Kosten: Fr. 98.-

Anmeldeschluss: 21.11.2018



LEBKUCHEN HERSTELLEN, BACKEN UND VERZIEREN

Sie bereiten verschiedene Lebkuchen - und Leckerliteige selbst zu. Einige Lebkuchen werden gefüllt, andere werden kreativ verziert. Sie nehmen am Kursabend ca. 1 kg duftende Lebkuchen und Leckerli mit nach Hause. Der Kurs wird in gemütlicher Runde bei Kaffee und Gebäck abgeschlossen.

Kursdatum: Freitag, 7. Dezember 2018

Kurszeit: 18.00 – 21.30 Uhr

Kursleitung: Annegret Wolfer

Kosten: Fr. 87.-

Anmeldeschluss: 23.11.2018



WEIHNACHTSDEKORATIONEN GEFILZT

Filigrane Filzsterne, warm leuchtende Filzlichter, gefilzte Weihnachtskugeln, Lichterketten mit umfilzten Lämpchen sowie weitere Advents- und Weihnachtsdekorationen werden an diesem Tag entstehen, um uns in der Weihnachtszeit zu erfreuen. Je nach Objekt arbeiten wir mit verschiedenen Filztechniken sowie mit der Filznadel.

Kursdatum: Samstag, 8. Dezember 2018

Kurszeit: 09.00 – 16.00 Uhr

Kursleitung: Susanne Bachmann

Kosten: Fr. 139.- inkl. Mittagessen

Anmeldeschluss: 24.11.2018



ALS GASTGEBER/IN BRILLIEREN

Unbeschwertes Zusammensein und gemeinsames Geniessen, das ist eine Kunst, die lernbar ist. Gute Planung und eine perfekte Vorbereitung ermöglichen es, ganz für die Gäste da zu sein und die Einladung entspannt, ohne Hektik und Stress zu erleben. Die mehrgängigen Menus werden im Voraus zubereitet und ohne Qualitätsverlust am Festtag im Handumdrehen auf den Tisch gezaubert.

Kursdatum: Freitag, 14. Dezember 2018

Kurszeit: 10.30 – 14.30 Uhr

Kursleitung: Gabriella Röhl

Kosten: Fr. 100.-

Anmeldeschluss: 30.11.2018



GESCHENKE FÜR GOURMETS UND SCHLECKMÄULER

Kommt in die Küchenwerkstatt. Wir backen und kochen, verpacken und basteln: Winterpesto, Barbecue Gewürz, Ketchup, Apfelpunsch, Nutella und vieles mehr. Nach dem erlebnisreichen und kreativen Wirken warten viele pikante und süsse Köstlichkeiten darauf, verschenkt zu werden. Dieser Kurs eignet sich für eine erwachsene Person mit 1 - 2 Kindern im Alter von 7 - 12 Jahren.

Kursdatum: Samstag, 15. Dezember 2018

Kurszeit: 09.00 – 13.00 Uhr

Kursleitung: Gabriella Röhl

Kosten: Fr. 100.-

Anmeldeschluss: 01.12.2018



Wir freuen uns über eine Anmeldung.

Anmelden bei fabienne.baumann@tg.ch / 058 345 81 01

oder

kamile.pratasiute@tg.ch / 058 345 81 02

Beste Grüsse

Fabienne Baumann
Schulsekretariat

Kanton Thurgau
Bildungs- und Beratungszentrum
Arenenberg 1
CH-8268 Salenstein
Tel.: +41 (0) 58 345 81 01
E-Mail: fabienne.baumann@tg.ch
Homepage: www.arenenberg.ch

Der Arenenberg bietet ein öffentliches Kurswesen, das ländlich geprägte Kultur neu interpretiert in den Bereichen «Kulinarik», «Gesundheit» und «Gestalten»

Viele weitere Kurse online:
www.arenenberg.ch

Alle Kurse sind öffentlich!