

WINTERKÜCHE X VEGANUARY

ENERGIEVOLL & PFLANZLICH INS NEUE JAHR

Entdecke, wie bunt und voller Geschmack die vegane Winterküche sein kann! Im Workshop lernst du, winterliches Gemüse kreativ einzusetzen und daraus leichte, frische Gerichte zu zaubern. Wir zeigen dir, wie du Kohl, Rote Bete, Pastinaken & Co. abwechslungsreich zubereitest und kombinierst – perfekt für einen genussvollen Start ins neue Jahr.

- Wintergemüse neu entdecken & kreativ einsetzen
- Tipps für frische Aromen trotz kalter Jahreszeit
- Gemeinsames Kochen abwechslungsreicher Wintergerichte
- Rezeptideen für Alltag & besondere Anlässe
- Inspiration für deinen pflanzlichen Start ins Jahr

DAS BESTE AUS DEM WINTERGEMÜSE

Von Kohl bis Rote Bete: Wir nutzen die Vielfalt des saisonalen Gemüses und zeigen, wie du es modern, leicht und überraschend zubereiten kannst. So wird Winterküche zu einem echten Genuss, fern von Eintopf und schwerer Kost.



AROMEN, TECHNIKEN & KOMBINATIONEN

Du lernst, wie du mit Rösten, Marinieren und frischen Kräutern spannende Aromen aus dem Gemüse kitzelst. Wir kombinieren kräftige Winterzutaten mit leichten Komponenten und schaffen so Gerichte, die Energie geben und den Gaumen überraschen.

GEMEINSAM GENIESSEN & INSPIRATION MITNEHMEN

Zum Abschluss schlemmen wir gemeinsam in entspannter, geselliger Atmosphäre. Dabei geht es nicht nur ums Essen, sondern auch ums Austauschen und Genießen.

Du bekommst ein Repertoire an Rezepten mit, die dich über den Workshop hinaus begleiten: alltagstauglich, saisonal und immer wieder neu kombinierbar. So bleibt die Energie des Veganuary lebendig – und du hast viele Ideen, um die pflanzliche Küche ganz leicht in dein Leben zu integrieren.



mit Ilona