

## Kochen/Backen/Konservieren

### Mehr als Quitten-Gelée und Kürbissuppe

Kürbisse und Quitten sind typische Herbstprodukte, die oftmals in grossen Mengen anfallen. Da stellt sich die Frage: Wie können diese vielfältig in Form von leckeren Gerichten in den Menüplan integriert und durch Konservieren für später haltbar gemacht werden?

Im Kurs bereiten wir aus Kürbissen und Quitten verschiedene leckere pikante und süsse Gerichte und Gebäcke zu und probieren und geniessen dieses gemeinsam. Ebenso stellen einige Konserven durch heiss Einfüllen und Sterilisieren aus Kürbis und Quitten her, die sie mit nach Hause nehmen können.

**Leitung:** Barbara Joller-Graf

**Datum/Uhrzeit:** Samstag, 13. Oktober 2020  
19.00 – ca. 22.00 Uhr

**Kosten:** CHF 90.00  
(Kurskosten inkl. Unterlagen)  
CHF 25.00  
(Lebensmittel)

**Mitbringen:** Schürze, Korb oder Box für den Transport der Konserven, 1 Flasche ca. 2 dl mit Bügel oder Drehverschluss, 3 Konfigläser von ca. 2 dl Inhalt.



## Kochen/Dessert

### Farbenfrohe Herbstküche

Der Herbst bietet eine farbenfrohe Fülle an Gemüse, Pilzen, Beeren und Früchten, die uns zu kreativem Tun in der Küche anregen.

Im Kochkurs bereiten wir ein feines 4-Gang-Menü zu und lassen uns dabei vom saisonalen Produktangebot inspirieren. Die verschiedenen Gerichte sind so ausgewählt, dass sie Ihnen Anregungen für Alltagsküche liefern sollen, sei es als feine Mittag- und Abendessen und als leckere Desserts.

**Leitung:** Barbara Joller-Graf

**Datum/Uhrzeit:** Freitag, 30. Oktober 2020  
18.30 – ca. 22.00 Uhr

**Kosten:** CHF 90.00  
(Kurskosten inkl. Unterlagen)  
CHF 25.00  
(Lebensmittel)

**Mitbringen:** Schürze, Behälter für allfällige Resten



**Ausführliche Kursbeschreibungen und die Möglichkeit zur online Anmeldung finden Sie auf unserer Website:**

[www.weiterbildung.bwz-ow.ch](http://www.weiterbildung.bwz-ow.ch)

### Anmeldung und Information:

Berufs- und Weiterbildungszentrum  
BWZ Obwalden  
Postfach 1164  
Grundacherweg 6  
6061 Sarnen  
041 666 64 86  
bwz.wb@ow.ch  
[www.weiterbildung.bwz-ow.ch](http://www.weiterbildung.bwz-ow.ch)

## Standort Giswil

Aariedstrasse, 6074 Giswil  
(Wir haben keine Strassennummer)



## Kochen/Backen

### Festliches Weihnachts-4-Gang-Menü

Ein Weihnachtsfest ohne ein feines Essen mit Familie und Freunden ist kein richtiges Fest.

Wir kochen zusammen ein festliches Vier-Gang-Menü und lassen uns dabei von traditionell weihnachtlichen Gerüchen und Düften und dem Angebot an saisonalen Produkten inspirieren und bereiten ein festliches Menü zu, welches wir auch gemeinsam in weihnachtlicher Atmosphäre geniessen werden.

**Leitung:** Barbara Joller-Graf

**Datum/Uhrzeit:** Freitag, 4. Dezember 2020  
18.30 – ca. 22.00 Uhr

**Kosten:** CHF 90.00  
(Kurskosten inkl. Unterlagen)  
CHF 25.00  
(Lebensmittel und Getränke)

**Mitbringen:** Schürze und Behälter für allfällige Resten



## Landw. Betriebsführung

In einem separaten Flyer sowie auf unserer Website finden Sie weitere interessante Kurse:

### Meine Buchhaltung, meine wirtschaftlichen Ergebnisse

Mittwoch, 18. November 2020

### Direktvermarktung- Wie berechne ich einen angemessenen Preis für meine Produkte

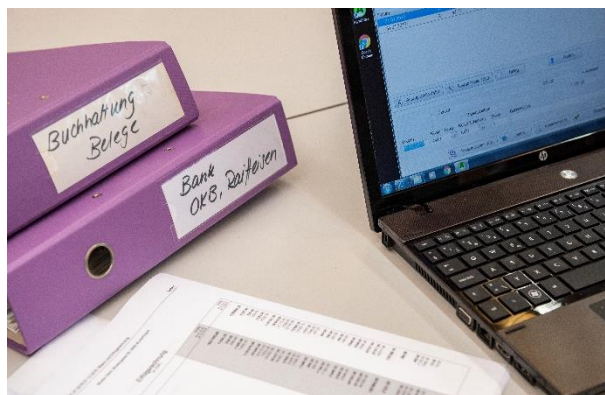
Dienstag, 24. November 2020

### Wir machen uns selbständig, wir übernehmen einen landwirtschaftlichen Betrieb.

Samstag, 12. Dezember 2020

### Den Landwirtschaftsbetrieb übergeben – ein grosser Schritt

Samstag, 23.01.2021



BERUFS- UND

WEITERBILDUNGSZENTRUM

BWZ OBWALDEN

## Kochen Backen Konservieren Landw. Betriebsführung

Abend- und ½-Tageskurse  
**Kompetent in Haus, Garten u.  
landwirtschaftlichem Betrieb**

Herbst/Winter 2020/2021

