

## Konservieren

### Senf selber machen

Senf – eine würzige Spezialität im Höhenflug! Wir stellen diverse Senfsorten her, die mit verschiedenen Nahrungsmitteln angereichert und aromatisiert werden (Zwetschgensenf, Tomatensenf, Whiskysenf, ...). Ebenfalls können die verschiedenen Senfsorten degustiert werden und Sie erhalten Tipps, wozu diese geschmacklich gut passen.

Ursula Christen Jödicke

Dienstag 18. Sept. 2018, 18.30 – 21.30 Uhr

CHF 90.00

## Backen

### UrDinkel – Alles vom Blech

UrDinkel ist ideal für flache Gebäcke. In diesem Kurs zaubern Sie süsse und pikante Gebäcke auf den Tisch wie Wähen, Flammkuchen, Rouladen oder Blechkuchen.

Trudi Berchtold-Gasser

Kurs A: Dienstag, 6. Nov. 2018,  
19.00 – ca. 22.30 Uhr

Kurs B: Samstag, 10. Nov. 2018,  
8.30 bis ca. 12.00 Uhr

CHF 90.-  
(Das Backbuch kann im Kurs zum Spezialpreis von CHF 25.00 bezogen werden)



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

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

### Anmeldung und Information:

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

## Standort Giswil

Aariedstrasse, 6074 Giswil  
(Wir haben keine Strassennummer)



## Kochen

### 4x4 – Saisonküche

An vier Kursabenden bereiten wir je ein saisonales 4-Gang-Menü zu. Dabei lernen Sie typische Saisonprodukte kennen und üben verschiedene Zubereitungs- und Teigarten. Die Menüs sind so zusammengestellt, dass die Vorspeisen, wie der Hauptgang und Dessert neue Ideen für die saisonale Alltagsküche bieten.

Barbara Joller-Graf

Herbst: Mittwoch 17. Oktober 2018

Winter: Mittwoch 9. Januar 2018

Frühling: Mittwoch 10. April 2018

Sommer: Mittwoch 5. Juni 2018

Je 18.30 bis ca. 22.00 Uhr

CHF 95.00 pro Abend (inkl. Essen und Getränk)

#### Herbst:

Typische Saisonprodukte: Kürbis, Quitte, Wild

Zubereitungsart: Schmoren

Teigart: Strudelteig

#### Winter:

Typische Saisonprodukte: Schwarzwurzel, Federkohl, Zitrusfrüchte

Zubereitungsart: Braten im Ofen

Teigart: Brühnteig

#### Frühling:

Typische Saisonprodukte: Bärlauch, Wildkräuter, Portulak, Lamm

Zubereitungsart: Niedertemperatur Garen

Teigart: Biskuitteig

#### Sommer:

Typische Saisonprodukte: Erdbeere, Aprikosen, Sommergemüse, Fisch

Zubereitungsart: Pochieren

Teigart: Geriebener Teig

## Kochen

### Ein himmlisches Weihnachtssessen

Zu einem festlichen Anlass wie Weihnachten möchten Sie den Gästen etwas Besonderes servieren. Lassen Sie sich in diesem Kurs inspirieren. Wir kochen und geniessen gemeinsam ein weihnachtliches 4-Gang-Menü.

Trudi Berchtold-Gasser

Dienstag 4. Dez. 2018, 19.00 bis ca. 22.30 Uhr

CHF 110.- (inkl. Essen, Getränk und Wein)

### Saucenklassiker

Eine feine Sauce rundet ein gutes Stück Fleisch, eine währschafte Wurst, einen gesunden Salat, leckere Kartoffeln, Teigwaren und viele weitere Speisen ab.

Am ersten Abend werden Grundsaucen vom Fond, über die Reduktion, bis zum Verfeinern und verschiedene Salatsaucen für den Vorrat erklärt, gezeigt und probiert. Am zweiten Abend gibt es raffinierte, kalte Saucen und weitere Saucenklassiker, wie Senfsauce, Schaumsauce, Zwiebelsauce zu entdecken.

Alle Saucen können mit einem einfachen Essen degustiert werden.

Ursula Chirsten Jödicke

Donnerstag 17. & 24. Jan. 2019,  
je 18.30 bis 21.30 Uhr

CHF 175.00

BERUFS- UND

WEITERBILDUNGSZENTRUM

BWZ OBWALDEN

# Kompetent in Haus, Garten und Betrieb

Abend- und ½-Tageskurse  
**Kochen, Backen, Konservieren**

Herbst / Winter 2018/2019



Kanton  
Obwalden