

## **ZERO WASTE WEEK | THEMA NÜSSE**

**Kursleiterin:** Plant Based Chef & Nutritionist [Estella Schweizer](#)

### **PROGRAMM**

#### **TAG 1 | IMPULSVORTRAG & FRAGERUNDE**

Mittwoch, 29. September 2021, 16 - 19 Uhr

- Nüsse in Ernährung & Kulinarik
  - Herkunft & Handel
- Präsentation [fairfood Freiburg](#)
  - Verkostung

#### **TAG 2 | HERSTELLUNG VON NUSSMILCHPRODUKTEN**

Donnerstag, 30. September 2021, 13:00 - 15:00 Uhr

- Milch
- Joghurt
- Quark
- Mozzarella
- Parmesan

#### **TAG 3 | NÜSSE BEIM KOCHEN**

Freitag, 1. Oktober 2021, 13:00 - 15:00 Uhr

- Salatsößen
- Bechamel
- Sour Cream
- Fondue

#### **TAG 4 | NÜSSE BEIM BACKEN**

Samstag, 2. Oktober 2021, 13:00 - 15:00 Uhr

- Raw Cake
- Konfekt
- Am Abend: Verkostung