


J-GCL Bamberg präsentiert:

Öko, regio, fair

- der Kochkurs für dich!





Orangen aus Brasilien, Kartoffeln aus Ägypten,
Rindfleisch aus Argentinien, Wein aus Chile, Ananas
aus Israel, Garnelen aus dem Südpazifik, Reis aus
Afrika,...

...oder was kommt bei dir auf den Tisch?!



Du willst kochen...

- ☕ ...innerhalb der Gemeinschaft der J-GCL?
- ☕ ...mit Lebensmitteln, die noch keine Weltreise hinter sich haben?
- ☕ ...mit Zutaten, von denen du weißt, dass sie nicht mit Pestiziden belastet sind?
- ☕ ...ohne ausbeuterische Handelsbedingungen zu unterstützen?
- ☕ ...und dabei mal etwas Anderes ausprobieren?

Dann sehen wir uns beim **ersten Kochkurs der J-GCL Bamberg** zum Thema „**regional, ökologisch, fair**“!

In der Kürze liegt die Würze

- Was?** 1. „regio, öko, fair“ - Kochkurs der J-GCL Bamberg
- Wann?** 22. Januar 2011, 9.30 Uhr- 16.00 Uhr
- Wo?** Schulküche der Maria-Ward-Schulen
Treffpunkt: Gruppenräume der CNL (Frauenstr. 11)
- Wer?** Alle Interessierten ab 15 Jahren
- Kosten?** Für GCLer/innen: 5€
Für Nicht-GCLer/innen: 7€
- Mitbringen?** Kochschürze, Tupperware, Abtrockentuch
- Chefküche:** Daniel Dorsch (ddapollon@yahoo.de),
Anja Böhmer (anja.boehmer@gmx.net),
Stefanie Schlittenbauer (steffi-schlitti@web.de)
- Anmelden:** **bis 12. Januar 2011**
J-GCL Diözesanverbände
Kleberstr. 28,
96047 Bamberg
0951-8688-44 / -49
buero@j-gcl-bamberg.de

ACHTUNG: ab 20 Köch(inn)en ist die Küche voll!! Schnell anmelden