

Vegan & Aufregend!

Termine:

13.01.2026 18:00:00 - 22 uhr

30.01.2026 18:00:00 - 22 uhr

13.02.2026 18:00:00 - 22 uhr

21.02.2026 11:00:00 - 15 uhr

22.03.2026 11:00:00 - 15 uhr

03.04.2026 17:00:00 - 21 uhr

08.05.2026 18:00:00 - 22 uhr

23.05.2026 17:00:00 - 21 uhr

Saisonale, regional, tierfrei und lecker - Veganer Kochkurs

Entdecke die Vielfalt der veganen Küche und lerne, wie Gemüse zum Star deiner Gerichte wird. Im Studio32 Berlin zeigen dir unsere Profi-Köch:innen, wie du kreative, pflanzliche Gerichte zubereitest, die nicht nur gesund, sondern auch außergewöhnlich lecker sind.

Die Kunst der veganen Küche

In diesem Kurs zeigen dir unsere erfahrenen Profi-Köche, wie du Gemüse und pflanzliche Zutaten optimal einsetzt und dabei überraschende Geschmackskombinationen kreierst. Du lernst Techniken, Tricks und Kniffe, mit denen du vegane Gerichte einfach, elegant und geschmackvoll zubereiten kannst.

Folgende Gerichte erwarten dich

Freu dich auf ein kreatives 3-Gänge-Menü, das klassische und moderne vegane Küche verbindet:

- **Vorspeise:** Caesar Salad mit Algen-Mayonnaise, Grünkohl und Shiitake-Salz
- **Hauptgang:** Schwarzer Reis-Walnuss-Küchlein mit Pflaumen-Teriyaki, Ponzu-Dressing und Pilzen
- **Dessert:** Weißes Schokoladenmousse mit Zitronen-Mürbeteig und Johannisbeeren

Was dich im Kurs erwartet

Nach einem herzlichen Sektempfang und einem Gruß aus der Bonvivant Cocktail Bistro Sterne-Küche tauchst du praxisnah in die Welt der veganen Küche ein.

Gemeinsam mit unseren Profi-Köchen bereitest du alle Gänge zu und lernst dabei:

- Zubereitung komplexer veganer Gerichte mit saisonalen Zutaten
- Anwendung unterschiedlicher Kochtechniken
- Tipps und Tricks für Geschmack, Textur und Präsentation

Am Ende des Kurses genießen wir alle zubereiteten Gerichte gemeinsam in entspannter Atmosphäre, tauschen uns aus und feiern die kulinarischen Ergebnisse. Für Getränke ist selbstverständlich gesorgt, sodass niemand hungrig nach Hause geht.

Unsere Zutaten-Philosophie

Wir stellen sicher, dass unsere Kochkurse nicht nur köstliche Gerichte produzieren, sondern auch im Einklang mit unseren Werten stehen. Deshalb verwenden wir ausschließlich frische, qualitativ hochwertige und nachhaltige Zutaten, die größtenteils von regionalen Bio-Produzenten stammen. Dabei arbeiten wir eng mit lokalen Händlern und Herstellern zusammen.

Inklusivleistungen

- Sektempfang und alle Getränke inklusive (Weiß- und Rotwein, Bier, Softdrinks, Schorlen, Mineralwasser)
- Praxisanleitung für das komplette 3-Gänge-Menü
- Hochwertiges Küchenequipment
- Profi-Köche an deiner Seite, die Tipps und Tricks vermitteln
- Alle Zutaten in Bio-Qualität, frisch und regional

Was du mit nach Hause nimmst

- Dein eigenes 3-Gänge-Menü zum Nachkochen
- Praxiswissen zu veganen Zutaten, Gewürzen und Zubereitungstechniken
- Tipps für kreative und abwechslungsreiche vegane Küche zuhause
- Inspiration und Selbstvertrauen, um vegane Gerichte regelmäßig zuzubereiten

Für wen geeignet

Perfekt für alle, die vegane Küche entdecken oder ihre Kochkünste erweitern möchten, ob Hobbyköch:innen, Genussmenschen, Paare, Freund:innen, Teams oder Firmen, die gemeinsam vegane Rezepte ausprobieren, lernen und genießen wollen.

Ort und Teilnahme

In der Regel finden unsere Kurse in unserem studio32 in Berlin-Schöneberg, Goltzstraße 32, statt. Aus Kapazitätsgründen verschieben wir einige Kurse in unser neues studio32 in Berlin-Kreuzberg, Kottbusser Damm 74. Bitte behalte in den Tagen vor deinem Kurs dein Emailpostfach inkl. SPAM im Auge, damit dich mögliche Informationen zu einem Locationwechsel erreichen.

Jetzt anmelden und die Welt der veganen Küche entdecken!

Hinweis: Alle Gerichte im Kurs sind vegan. Bitte informiere uns vorab über Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse. **Bitte bringe Behältnisse mit, um übrig gebliebene Speisen zu retten!**

Die im Kurs zubereiteten Gerichte sind Teil des Menüs. Je nach Saison, Verfügbarkeit und Qualität der Zutaten kann das Menü leicht variieren.

