

Kurse am Arenenberg Frühling/Sommer 2026

Kurse Kulinarik

Kurs	Datum	Dauer	CHF	Leitung
Backen mit UrDinkel (Basiskurs)	23.01.2026 09.10.2026	09.00-16.00 Uhr	185.-	Andrea Schütz
Brot backen 1	24.01.2026 19.09.2026	09.30-16.30 Uhr	165.-	Gabriella Röhl
Alter Zopf wieder in	14.02.2026 21.11.2026	09.30-16.30 Uhr	165.-	Gabriella Röhl
Neu Backen mit Schokolade und Kakao	01.02.2026	09.30-14.00 Uhr	145.-	Klara Binder
Männerkochkurs für Anfänger Teil 1 (zwei Abende)	20.02.2026 30.03.2026	18.00-22.00 Uhr	220.-	Daniela Brönnimann
Neu Mit passender Ernährung zu mehr gesunden Lebensjahren	01.03.2026	10.00-14.30 Uhr	145.-	Dr. Sven Werkmann
Neu Backen mit UrDinkel: Hefe- / Sauerteig (Vertiefungskurs)	07.03.2026 17.10.2026	09.00-16.00 Uhr	160.-	Andrea Schütz
Neu Kräutersalz herstellen und schön verpacken	09.03.2026	14.00-17.00 Uhr	105.-	Anita Manser
Cupcakes backen und verzieren KINDERKURS	15.03.2026	14.00-17.00 Uhr	105.-	Klara Binder
Brot backen 2	10.04.2026	13.30-16.0 Uhr	195.-	Gabriella Röhl
Neu Crème Pâtissière - Edles Gebäck herstellen	12.04.2026	09.30-14.00 Uhr	145.-	Klara Binder
Männerkochkurs für Anfänger Teil 2 (zwei Abende)	15.04.2026 06.05.2026	18.00-22.00 Uhr	220.-	Daniela Brönnimann
Neu Italiens Klassiker glutenfrei	25.04.2026	10.00-14.30 Uhr	145.-	Noemi Koch-Cadosi
Wildkräuterküche im Frühling	02.05.2026	09.00-16.00 Uhr	160.-	Andrea Schütz
Oxymel: Sauerhonig selbst gemacht	08.05.2026	16.00-19.30 Uhr	105.-	Andrea Schütz
Neu Glutenfreie Kinderküche	06.06.2026	10.00-14.30 Uhr	145.-	Noemi Koch-Cadosi

Kurs Garten und Handwerk

Kurs	Datum	Dauer	CHF	Leitung
Sensenkurs	15.05.2026 14.08.2026	08.30-15.15 Uhr	230.-	Jürg von Känel

Jetzt online informieren und anmelden: www.arenenberg.tg.ch



Tipp: Unsere Kurse
können auch individuell für
Gruppen gebucht werden!

