

Authentisch mexikanische Küche – Entdecke die Aromen Mexikos

Donnerstag, 7. Mai 2026, 18.00 Uhr



Authentisch mexikanische Küche

Dieser Anlass wird durch die Mediamatiker/-innen EFZ im 2. Lehrjahr am BBZ Solothurn-Grenchen organisiert und moderiert.

Donnerstag,
7. Mai 2026
18.00 Uhr
(ca. 3 Stunden)

Das Herzstück der mexikanischen Küche ist die Maistortilla. In diesem Kochkurs widmen wir uns diesem gesunden und glutenfreien Grundnahrungsmittel und stellen gemeinsam «Masa» her, formen frische Tortillas und bereiten dazu feine Füllungen sowie hausgemachte Salsas zu.

Dabei verabschieden wir uns bewusst vom klassischen Tex-Mex-Stil und tauchen ein in die vielfältige und aromatische Küche Mexikos.

Der Kochkurs verbindet Theorie und Praxis und vermittelt Wissen über Zutaten, Zubereitung und Esskultur. Gleichzeitig stehen das gemeinsame Kochen und der Austausch im Vordergrund.

Der gesamte Event wird von uns Lernenden geplant, organisiert sowie medial begleitet (Fotografie und Video) und ist Teil unseres Unterrichts im Fach Betriebskommunikation. Der Anlass ist perfekt für alle, die die mexikanische Küche lieben und ein Stück Mexiko in der Schweiz spüren wollen.

Ort Baselstrasse 47a, 4500 Solothurn

Kosten CHF 145.– pro Person (inkl. Theorie und Praxis, Speisen, Getränke und Rezeptdokumentation)

Kursleiterin Beatrice Liechi | Geschäftsleiterin Cleveress
Sie schöpft aus dem Wissen aus einem Jahr in Mexiko und aus der wiederholten Kochpraxis vor Ort.

Anmeldung Bitte melden Sie sich bis am 30. April 2026 mittels QR-Code oder unter www.cleveress.ch/kochkurse/ an.



Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.
Mediamatiker/-innen EFZ im 2. Lehrjahr

Supported by

cleveress 

YPSOMED
SELF CARE SOLUTIONS

dorf theater
utzenstorf

6
LERNBEREICH THE GUND
L
G
R
W
- Dienstleistungen
- Lagerhaltung/Verwaltung
- Reinigung/Peckel
- Beratung