



Lust auf Leckerer vom Grill?

Mit Ralf Posiombka
Wir portionieren, marinieren und würzen, grillen und braten. Im Mittelpunkt neben Fleisch und Würsten stehen schmackhafte Beilagen wie Gemüse. Unser Augenmerk legen wir auf besonders leckere Dips, Saucen und Salate. Der süße Abschluss ist auch mit dabei.

Am 30.07.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 65,00 €

Basiskurs: Ganze Fische zubereiten

Mit Ralf Posiombka 
Keine Angst vor ganzen Fischen. Lernen Sie, wie einfach es ist ganze Fische vor und nach dem Garen fachgerecht zu filetieren. Dazu bereiten wir passende Beilagen und leckere Saucen. Der Fisch wird frisch freitags angeliefert, deshalb findet der Kurs an diesem Tag statt.

Am 04.08.17 von 18 - 22 Uhr; Beitrag: 65,00 €

Asia Streetfood - eine kulinarische Reise von Thailand bis nach Korea

Mit Ruth Deckers
Entdecke die Vielfalt der asiatischen Streetfood Küche - frisch, schnell und lecker zubereitet. Reispapierrollchen aus Vietnam, Pad Tai aus Thailand, Dim Sums aus China oder scharfes Kimchi aus Korea.
Am 20.08.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 50,00 €

Kräuter, Kräuter, Kräuter - lecker und frisch aus dem Garten

Mit Ralf Posiombka
Mit frischen Kräutern - geerntet aus dem eigenen Garten - zaubern wir ein genussvolles, schmackhaftes Menü. Die Kräuter stehen in jedem Menügang im

Mittelpunkt. Die Sommerkur für Ihr körperliches Wohlbefinden - basisch und gesund.

Am 27.08.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 55,00 €

Spanische Küche: Tapas - pfiffige kleine Gerichte

Mit Helga Schuh & Ulla Boden
Mmmh, das schmeckt doch wie Urlaub! Der Deutschen liebstes Reiseland hat auch kulinarisch etwas zu bieten. Wir bereiten eine bunte Vielfalt der pfiffigen kleinen Gerichte zu - die spanischen Tapas. Da ist für jeden etwas dabei.

Am 03.09.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 50,00 €

Gemüse & Obst haltbar machen

Mit Ruth Deckers
Ein Baum voller Äpfel, ein Garten voller Gemüse, ein Strauch Brombeeren direkt vor der Tür? Alles im Überfluss, aber was mache ich damit? Wir zeigen Ihnen verschiedene Grundlagen des Haltbar-machens von einkochen über milchsauer einlegen, in Öl einlegen oder trocknen. Mit vielen Tipps und Tricks, wie Sie sich einen schönen Wintervorrat anlegen können.

Am 16.09.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 55,00 €

Vegane Küche zum Kennenlernen

Mit Ralf Posiombka
Voller Geschmack - ganz ohne Fleisch! Wir zeigen Ihnen wie es geht, lernen Sie in einem Kochkurs die vegane Küche von Ihrer schmackhaftesten Seite kennen.
Wir kochen ohne Fleisch und nicht nur Gemüse, sondern vollwertige leckere Gerichte und Desserts. Erleben Sie, wie einfach es ist, sich gesund zu ernähren. Diese Küche schmeckt auch Nicht-Veganern.
Menü: Mungbohnenuppe mit Kokos und Sauerkraut;

Tofu-Spieße mit Ananas-Erdnuss-Dip; Seitan-Gyros mit Zwiebeln, Oliven und Tsatsiki; Backofen-Gemüse-salat mit Kürbiskernen und Basilikum; Knusprige Kartoffelspalten mit Rosmarin und Fleur de Sel; Marinierte Beeren mit Holunder-Minze-Pesto und Vanille-Parfait.

Am 23.09.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 55,00 €

Thermomix-Praxiskurse

Mit Gitta Steinhoff
Nun steht der tolle Küchenhelfer vielleicht bei Ihnen zuhause und soll Ihnen auch den Alltag erleichtern. Sie haben spezielle Fragen? Sie möchten ein bestimmtes Gericht ausprobieren? Sie wollen den Thermomix auch erst einmal kennen lernen? Ihre Anliegen berücksichtigen wir gerne in unseren Kursen. (Alle Thermomix-Kurse dienen nicht dem Verkauf!)
2 Kurstermine: 29.09.17 und 17.11.217
von 18 - 21 Uhr, Beitrag je Kurs: 38,00 €

Schnelle Küche für den Alltag

Mit Marion Sallmann 
Keine Zeit? Wenig Lust auf Küchenarbeit? Aber dennoch lecker und gesund essen?
Ja, das geht!!! 30 Minuten + 1 Topf - nach dieser Vorgabe werden wir an diesem Nachmittag vier Hauptgerichte und zwei Desserts zubereiten.
Am 01.10.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 50,00 €

Deutsche Herbstküche: Wildgerichte

Mit Helga Schuh & Ulla Boden 
Die Tage sind deutlich kürzer, die Temperaturen gehen merkbar zurück, der erste Herbstnebel zeigt sich - und wir haben wieder Lust auf kräftiges, wärmendes Essen. Jetzt beginnt die Zeit für leckere Wildgerichte wie Reh, Hirsch oder Wildschwein mit

Beilagen der Saison. Dazu passt wunderbar ein schöner Rotwein...

Am 08.10.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 60,00 €

Leckere Burger

Mit Helga Schuh & Ulla Boden 
Die leckeren dicken Dinger haben schon längst den Einzug in die feine Küche geschafft. Wir bereiten gemeinsam Burger-Varianten aus verschiedenen Fleischsorten und Toppings zu. Die Buns (Brötchen) werden ebenfalls hausgemacht hergestellt. Hmmm...
Am 15.10.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 50,00 €

Kochsalon Weiler: Rotwein aus Deutschland

Mit Ralf Posiombka & Gharavi's Weinhaus 
Wir laden ein zu einem kulinarischen Nachmittag mit Weinprobe. Gemeinsam mit der Weinhändlerin Gerlinde Gharavi vom Gharavi's Weinhaus, tauchen wir ein in die Welt der deutschen Rotweine. Erfahren Sie Interessantes über die vorgestellten Weine. Insbesondere Aromenvielfalt, Sensorik und welche Speisen dazu passen. Dazu servieren wir kleine, warme unkomplizierte Gerichte die wunderbar zum Rotwein passen. Einige Speisen bereiten wir an dem Nachmittag gemeinsam mit Ihnen zu. Jeder kann gerne mitmachen.
Am 5.11.17 von 14 - 17 Uhr; Beitrag: 38,00 €

In der Weihnachtsbäckerei...

Mit Ruth Deckers
Advent, Advent, ein Lichtlein brennt. Es weihnachtet sehr und Ihr steht alle Jahre wieder vor der Herausforderung, die Keksdosen zu füllen? Dieses Jahr wird das kein Problem sein, denn mit unserer Konditorin habt ihr im Nu tolle Rezepte an der Hand

für leckeres Weihnachtsgebäck. Mit viel Spaß und in netter Gesellschaft wird gebacken, erzählt und gelacht - was gibt es Schöneres zur Weihnachtszeit? Jeder nimmt eine große Tüte mit nachhause.

Am 25.11.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 50,00 €

Festliche Küche: Boeuf Stroganoff

Mit Ralf Posiombka
Küchenklassiker: traditionelle feine Kochkunst - kulinarisch - oft vergessen - neu entdeckt & interpretiert - lecker mit Ihnen zubereitet.
Boeuf Stroganoff, 1891 in St. Petersburg kreierte Küchenchef Charles Brière dieses leckere Rinderfilet-Gericht für die russische Adelsfamilie Stroganoff. Diesen Küchenklassiker bereiten wir in unserem Kochkurs gemeinsam zu, dazu passende Vor- und Nachspeise. Ein festlich traditionelles Menü für alle Festtage - oder einfach zum genießen...
Auftritt zu unserer Kochkurs-Serie „Küchenklassiker - neu entdeckt“
Am 3.12.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag 60,00 €

Geschenke aus dem Thermomix

Mit Gitta Steinhoff
Wir bereiten neun verschiedene Geschenke im Thermomix zu, z.B. Chutney, Gewürzsalz, Pesto, Produkte f. d. Körperpflege usw.. Sie nehmen 18 Geschenke im Glas oder Tütchen mit nach Hause - fix und fertig zum Verschenken.
Am 09. 12.17 von 14 - 18 Uhr; Beitrag: 65,00 €



Für alle Kurse können Geschenk-Gutscheine ausgestellt werden.