

Seminartermine Januar / Februar / März 2005

Kurstermine:

26.01.2005

Tausend und eine Nacht

Die Küche des Nahen Ostens

16:00 - 22:00

65.-€

Frau Maha Kramer

max. 10 Teilnehmer

02.02.2005

Russland ist groß-

russische Küche

16:00 - 22:00

65.-€

Frau Maria Ring

max. 10 Teilnehmer

05/06.02.2005

Kochen ist gar nicht schwer

Seminar für Nichtkocher

Sa. 16:00 - 22:00

So. 10:00 - 16:00

95.-€

Herr Torsten Kramer

max. 10 Teilnehmer

09.02.2005

Borstenvieh und

Schweinespeck

traditionelle Gerichte rund
ums Schweinefleisch

16:00 - 22:00

65.-€

Herr Torsten Kramer

max. 10 Teilnehmer

Kochkurs:

Wir kochen mit gemeinsam mit Ihnen einen Querschnitt durch die kulinarische Welt des Nahen Ostens, und werden im Anschluß das von Ihnen gekochte Feiertagsmenü verzehren.

Bei original arabischem Kaffee geben wir Ihnen gerne Informationen rund um die Küche, das Leben und die Kultur im Nahen Osten.

Wir kochen gemeinsam traditionell russische Gerichte!

Suppen: Bortsch, Pelmeni,

Piroschki, Kjulbijaki Pastete, Blinis, Serasi,

Dessert: Wariniki, Prjäniki

Beim gemeinsamen Essen erzählt Frau Ring Ihnen viele Geschichten rund um das Leben in Russland.

Wir führen Sie in die traditionelle deutsche Küche ein.

Klare Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Erbsensuppe, Rinderrouladen, Rindergulasch, Schweinebraten, Kohlrouladen, Königsberger Klopse, Wiener Schnitzel, Gemüsebeilagen mit versch. Soßen, Rotkohl, Schmorkohl, versch. Knödel,

Rote Grütze mit Vanillesauce, Bratapfel mit Marzipan-
soße, Caramelpudding,

Wir zerlegen gemeinsam ein halbes Schwein. Fleischermeister Torsten Kramer erläutert die Teilstücke.

Vom panierten Kotelett bis zum großen Schweinebraten und zur gefüllten Rippe kochen wir mit Ihnen Gerichte rund ums Schwein.

Die dazugehörigen Beilagen sowie 2 Desserts stellen wir natürlich auch her.

Anschließend gemütliches Abendessen.

12/13.02.2005

Hausschlachtung

Es geht um die Wurst I

Sa. 16:00 - 22:00

So. 10:00 - 16:00

95.-€

Herr Torsten Kramer

max. 10 Teilnehmer

Ein Seminar für Hausfrauen und Hobbyköche. Wie bei einer traditionellen Hausschlachtung werden wir mit Ihnen ein halbes Schwein zerlegen und anschließend verwursten. Hergestellt werden die typischen Hausmacher Blut und Leberwurstsorten. Beide Tage mit gemeinsamen Essen und gemütlichem Beisammensein.

Alle hergestellten Wurstwaren werden unter den Seminarteilnehmern aufgeteilt.

16.02.2005

Tausend und eine Nacht

Die Küche des Nahen Ostens

16:00 - 22:00

65.-€

Frau Maha Kramer

Wir kochen gemeinsam mit Ihnen einen Querschnitt durch die kulinarische Welt des Nahen Ostens, und werden im Anschluß das von Ihnen gekochte Feiertagsmenü verzehren.

Bei original arabischem Kaffee geben wir Ihnen gerne Informationen rund um die Küche, das Leben und die Kultur im Nahen Osten.

19/20.02.2005

Hausschlachtung

Es geht um die Wurst II

Sa. 16:00 - 22:00

So. 10:00 - 16:00

95.-€

Herr Torsten Kramer

Ein Seminar für Hausfrauen und Hobbyköche. Wie bei einer traditionellen Hausschlachtung werden wir mit Ihnen ein halbes Schwein zerlegen und anschließend verwursten. Hergestellt werden Leberpasteten, Schweinepasteten, Leberkäse. Beide Tage mit gemeinsamen Essen und gemütlichem Beisammensein.

Alle hergestellten Wurstwaren werden unter den Seminarteilnehmern aufgeteilt.

26/27.02.2005

Kochen ist gar nicht schwer

Seminar für Nichtkocher

Sa. 16:00 - 22:00

So. 10:00 - 16:00

95.-€

Herr Torsten Kramer

max. 10 Teilnehmer

Wir führen Sie in die traditionelle deutsche Küche ein. Klare Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Erbsensuppe, Rinderrouladen, Rindergulasch, Schweinebraten, Kohlrouladen, Königsberger Klopse, Wiener Schnitzel, Gemüsebeilagen mit versch. Soßen, Rotkohl, Schmorkohl, versch. Knödel, Rote Grütze mit Vanillesauce, Bratapfel mit Marzipan- soße, Caramelpudding,

Wir kochen gemeinsam mit Ihnen einen Querschnitt durch die kulinarische Welt des Nahen Ostens, und werden im Anschluß das von Ihnen gekochte Feiertagsmenü verzehren.

Bei original arabischem Kaffee geben wir Ihnen gerne Informationen rund um die Küche, das Leben und die Kultur im Nahen Osten.

02.03.2005

Tausend und eine Nacht

Die Küche des Nahen Ostens

16:00 - 22:00

65.-€

Frau Maha Kramer

Ein Seminar für Hausfrauen und Hobbyköche. Wie bei einer traditionellen Hausschlachtung werden wir mit Ihnen ein halbes Schwein zerlegen und anschließend verwursten. Hergestellt werden die typischen Hausmacher Blut und Leberwurstsorten. Beide Tage mit gemeinsamen Essen und gemütlichem Beisammensein.

Alle hergestellten Wurstwaren werden unter den Seminarteilnehmern aufgeteilt.

05/06.03.2005

Hausschlachtung

Es geht um die Wurst I

Sa. 16:00 - 22:00

So. 10:00 - 16:00

95.-€

Herr Torsten Kramer

max. 10 Teilnehmer

09.03.2005

**Borstenvieh und
Schweinespeck**

traditionelle Gerichte rund
ums Schweinefleisch

16:00 - 22:00

65.-€

Herr Torsten Kramer
max. 10 Teilnehmer

Wir zerlegen gemeinsam ein halbes Schwein. Fleischer-
meister Torsten Kramer erläutert die Teilstücke.

Vom panierten Kotelett bis zum großen Schweinebraten
und zur gefüllten Rippe kochen wir mit Ihnen Gerichte
rund ums Schwein.

Die dazugehörigen Beilagen sowie 2 Desserts stellen
wir natürlich auch her.

Anschließend gemütliches Abendessen.

16.03.2005

Russland ist groß-

russische Küche

16:00 - 22:00

65.-€

Frau Maria Ring

Wir kochen gemeinsam traditionell russische Gerichte!

Suppen: Bortsch, Pelmeni,

Piroschki, Kjulbijaki Pastete, Blinis, Serasi,

Dessert: Wariniki, Prjäniki

Beim gemeinsamen Essen erzählt Frau Ring Ihnen viele
Geschichten rund um das Leben in Russland.