

Die Kochkurse 8.1. bis 8.14 sind unter der Leitung von Hans-Otto Kemsies.

Dauer: 1 Abend von 17.45 – 21.45 Uhr

Kursgebühr: 20,00 €

Für die Lebensmittel wird am Kursabend von dem Dozenten zusätzlich eine Umlage in Höhe von ca. 15,00 € eingesammelt.

24-0801 Vegetarisches Menü im Januar

Gratinierten Ziegenkäse
Weintrauben-Ingwer-Chutney
Zweierlei Püree von der Kartoffel
Mousseline von Steckrübe – Kartoffeln – Birne
Gedünsteter Spitzkohl
vegetarischer Braten
fruchtige Sauce
Mousse im Schokotropfen
Kürbisschlonz und spanische Karamellsauce
24-08011 Montag, 22. Jan. 2024, 17.45 - 21.45 Uhr

24-0802 Kochabend für Genießer



Amuse-Gueule, Salat mit toskanischer Würze, Gratiniertes Ziegenkäse, Paprikaschaumsüppchen mit Limetten-Chili-Garnele, Gefülltes Schweinefilet im Brotmantel mit Beilage, Kartoffel-Apfelstampf, Vanille – Creme – Tarte, Birnenkompott

stehen bereit. Nach ausführlichen Rezepten erleben, backen und genießen Sie leckeres Gebäck.

24-08021 Montag, 05. Feb. 2024, 17.45 – 21.45 Uhr

24-0803 Teatime – Gebäck zum Tee – lecker und beliebt



Gebäck aus der Backstube der Heinrich-Behnken-Schule: Scones, Rosmarinbrötchen, Früchte-Crumble, Brownies, Cookies, Shortbread, Schokotarte, Florentiner... Feine Zutaten

stehen bereit. Nach ausführlichen Rezepten erleben, backen und genießen Sie leckeres Gebäck.

24-08031 Montag, 26. Feb. 2024, 17.45 – 21.45 Uhr

24-0804 Eintöpfe: vielseitig-wärmend fruchtig-lecker



Viele Zutaten begegnen sich in gemeinsam, alles ist an der Vollendung beteiligt.

Fein oder kräftig gewürzt, fantasievoll oder nach Hausfrauen Art gerührt: Eintöpfe gelingen immer

und schmecken jedem. Auf vorgewärmten Tellern mit Liebe angerichtet, erlebt der Genießer löffelweise ein harmonisches Geschmackserlebnis.

24-08041 Montag, 11. Mrz. 2024, 17.45 – 21.45 Uhr

24-0805 Fingerfood und Dessert



Snacks haben einfach etwas Verlockendes an sich. Es ist ein wunderbares Gefühl durch den Raum zu schlendern, ein Getränk in der einen und einen Leckerbissen in der anderen Hand. Sie gehören zur modernen Küche, sind schnell zubereitet, sehen toll aus und sind vor allem unwiderstehlich- und das nicht nur als Partyattraktion. Fingerfood - sehr kreativ. Warme und kalte Speisen – einfach köstlich.

Desserts - Augen schließen und genießen

24-08051 Montag, 08. Apr. 2024, 17.45 – 21.45 Uhr

24-0806 Stars neben dem Grill – Saucen und Beilagen



Dips, Saucenauswahl, verschiedene Brotsorten, Gemüse- und Kartoffelbeilagen sind die wahren Knaller eines gelungenen Grillabends. Sie überbrücken galant die Grillpausen, steigern den Genuss von Bratwurst und

Co. Und machen aus x-beliebigem Grillen ein individuelles Barbecue. Abwechslungsreiche Rezepte für Liebhaber von Beilagen.

24-08061 Montag, 29. Apr. 2024, 17.45 – 21.45 Uhr

24-0807 Kochen á la Saison -Frühlingsküche



Köstliche Rezepte für den Saisonstart entstehen aus feinen Produkten vom Markt. Werden mit geschmacklicher Leidenschaft zusammengeführt und auf Menütellern serviert.

Nach der Rezeptbesprechung starten wir an vorbereiteten Posten in der gut ausgestatteten Küche. Die anschließende Gestaltung auf dem Teller ist für das Genießerauge entscheidend. Passend zur Frühlingsaison ist der dekorierte Tisch gedeckt.

24-08071 Montag, 13. Mai 2024, 17.45 – 21.45 Uhr

24-0808 Kleine, feine Köstlichkeiten - Amuse-Gueule

- Auch für Kochanfänger geeignet -



Amuse-Gueule, der leckere Gruß aus der Küche, begeistert nicht nur durch das Geschmackserlebnis, sondern auch mit eigener Dekoration. Die kleinen kulinarischen Geschmackswerke eignen sich für den Beginn eines Dinners, aber auch als Fingerfood für Ihre Party, Spieleabend, Geburtstagen und anderen Anlässen.

Raffinierte Ideen und ausgewählte Zutaten die Sie zu Eigenkreationen inspirieren und ihr perfektes Dinner zu einem vollkommenen Genuss machen

24-08081 Montag, 03. Juni 2024, 17.45 - 21.45 Uhr

24-0809 Italiens kleine Köstlichkeiten in Selsingen



Italien ist das Land der frischen Delikatessen- Köstliche Speisen, die wunderbar zur Alltagsküche schmecken. Risotto-Basilico-Limone – cremig, Polenta con due salse – mit zwei Saucen, Malfatti –

vegetarisch, Scaloppine all marsala – kurz gebraten, Ravioli – aus eigener Herstellung, Pane alla Pomodoro pieno fiore – gesund, Torta di Mele – zum Kaffee.... Ausführliche Rezepte liegen für Sie bereit.

24-08091 Montag, 19. Aug. 2024, 17.45 - 21.45 Uhr

24-0810 Herbstküche – Rund um die Kartoffel



Kartoffelkrüstchen, Macaire-Kartoffeln, Blaue Kartoffeln mit gedünstetem Spitzkohl, karamellisierten Walnusskernen, Rosmarinschaum, Kartoffelstampf mit Sellerie, Petersiliensauce, Lauwarmer Kartoffel-

felsalat in Orangen-Salsa, Kartoffel-Lauchsuppe mit Lachseinlage, Speiseeis Nougat-Orangen-Creme.

24-08101 Montag, 23. Sep. 2024, 17.45 - 21.45 Uhr

24-0811 Vegetarische Landküche



Vegetarisch kochen ist eine Vielfalt mit Geschmack. Im Mittelpunkt steht eine bunte Gemüseauswahl aus Topf und Pfanne. Mit marktfri-schen Zutaten und ausführlichen Rezepten entsteht auch

Vollwertiges aus Getreide und abwechslungsreiche Snacks fürs Büro und zwischendurch – perfekt für jeden Tag

24-08111 Montag, 07. Okt. 2024, 17.45 - 21.45 Uhr

24-0812 Slunch-Bufferet - einladen und genießen



Ein Slunch beginnt zur Kaffeezeit und dauert..... sich Zeit nehmen, gemeinsam mit Familie und Freunden einen kulinarischen Klönnachmittag zu genießen. Ein Slunch beginnt mit süßen

Leckereien und wird mit salzigem fortgesetzt. Mit abwechslungsreichen Portionen entsteht aus einer Vielfalt von Gebäck, Pasteten, leichten Salatvariationen, Deftigem, schokoladigen und weiteren Kreationen, ein genussvolles Slunchbuffet.

Vielleicht auch Ideen für Ihre Alltagsküche.

24-08121 Montag, 04. Nov. 2024, 17.45 – 21.45 Uhr

24-0813 Adventsbäckerei



Es duftet schon nach Weihnachten. Mit hochgekrem-pelten Ärmeln und mehl-bestäubten Händen zwischen Backblechen und Keksdosen hin und her zu turnen ist schon eine

Kunst. Es darf nach Herzenslust gebacken werden. Im Plätzchenhimmel - zarte Nougatherzen, ofenwarme Pfefferkuchen, Stollengebäck, Florentiner, Schokowürfel, Nussecken....Bewusstes Probieren und Schmecken gehört natürlich dazu.

24-08131 Montag, 09. Dez. 2024, 17.45 - 21.45 Uhr

24-0814 Einladen und genießen - Das Silvesterbuffet



Einladen zum Jahreswechsel? Herzlich willkommen zum Silvesterbuffet! Kulinarische Ideen und Tipps für die Buffetgestaltung lassen den Jahreswechsel gelingen. Natürlich wie immer: vorbe-

reiten, naschen und genießen.

24-08141 Montag, 16. Dez. 2024, 17.45 – 21.45 Uhr

24-0815 Männerkochkurs

Dozentinnen: Ulrike Pape u. Erna Klindworth



Leckere Gerichte zubereiten kann jeder. Ob Fleisch, Gemüse, Pasta ... An jedem Koch-Abend wird ein mehrgängiges Menü erstellt und natürlich gemeinsam verkostet. Gerne werden hierbei die Wünsche der Teilnehmer berücksichtigt.

Dauer: 4 Abende

Gebühr: 60,00 € (zzgl. Lebensmittelumlage am Kursabend)

24-08151 Montag, 04. Mrz. 2024, 19.00 – 22.00 Uhr
(weitere Daten: 15.04., 28.10. und 25.11.2024)

24-0816 Schnelle Küche mit dem Thermomix®



Der Thermomix® ist DIE Küchenmaschine, die fast jede*r in der Küche stehen hat, aber noch nicht ohne Hemmungen bedienen mag. Die Dozentinnen verraten viele Tipps, Tricks und natürlich leckere Rezepte, die dann vor Ort umgesetzt und anschließend verkostet werden. Wünsche der Teilnehmenden werden gerne nach vorheriger

Absprache umgesetzt.

Dauer: 1 Abend

Gebühr: 15,00 € (zzgl. Lebensmittelumlage am Kursabend)

24-08161 Montag, 19.02.2024, 19.00 – 22.00 Uhr

24-08162 Montag, 11.11.2024, 19.00 – 22.00 Uhr

