

„One Pot Gerichte“ – Schnelle Gerichte für zu Hause oder beim Campen

Abwasch adé: Für unsere leckeren One-Pot-Rezepte braucht man nur wenig Kochgeschirr. Denn in einem Topf köcheln Gemüse, Fleisch, Fisch sowie Nudeln, Reis oder Kartoffeln alleine vor sich hin.

Dienstag 22.10.2024 18:00 - 21:30 Uhr

Kosten: 40,00 €/ Person

Kursleitung: Bettina Heinemann

Kreativwerkstatt

Ein Abend voller Kreativität erwartet Euch! Mit dem Blick auf Weihnachten fertigen wir aus Papier, Stempeln, Stanzen und weiteren Materialen schöne Dinge, die glücklich machen!

Dienstag 29.10.2024 19:00 -22:00 Uhr

Die Kursgebühr von 7,00 € ist bei Anmeldung zu entrichten.

Die Materialkosten in Höhe von 25,00 € werden am Kreativabend eingesammelt.

Kursleitung: Dörthe Mittelsteiner und Elvira Thörner

Weihnachtsbäckerei mit großen und kleinen Leuten

- für Kinder im Kindergartenalter mit Begleitung durch einen Erwachsenen
- für Kinder im Grundschulalter ohne Begleitung

Termin 1: Montag 02.12.2024 15:00 -17:30 Uhr

Termin 2: Dienstag 03.12.2024 15:00 -17:30 Uhr

Kosten: 19,00 €/pro Kind

(weitere Geschwisterkinder: 14,00 €/ Kind)

Kursleitung: Bettina Heinemann

Bitte Keksdosen mitbringen, damit die Kekse mit nach Hause genommen werden können

Geschenke aus der Küche

Gemeinsam bereiten wir Gelees, Marmeladen, Gebäck und andere Köstlichkeiten zu. Dekorativ verpackt, wird das Ganze zu einem Weihnachtsgeschenk der besonderen Art.

Dienstag 10.12.2024 17:30 -21:00 Uhr

Kosten: 45,00 €

Kursleitung: Bettina Heinemann

Bitte schöne Gefäße (Flaschen/Gläser in unterschiedlichen Größen) sowie Vorratsbehälter mitbringen.



Flaschen und Gläser können auch am Kochabend zum Selbstkostenpreis erworben werden.

Wir kochen für unsere Eltern!

An diesem Nachmittag wollen wir gemeinsam ein kalt-warmes Buffet zubereiten. Abends sind Eure Eltern zum Essen eingeladen.

Termin 1: Dienstag 03.02.2025 15:00 Uhr

(Zeugnisferien); Für Kinder ab der 3. Klasse

Termin 2: Mittwoch 04.02.2025 15:00 Uhr

(Zeugnisferien); Für Jugendliche ab der 6. Klasse
Die Eltern werden um 18:30 Uhr zum Abendbrot erwartet.

Kosten: 42,00 €

(Rabatt für Geschwisterkinder auf Anfrage)

Kursleitung: Bettina Heinemann

“Safe The Date”



Aktionen auf...

Hof Heinemann

Anmelden können Sie sich bis jeweils sieben Tage vor Kursbeginn bei:

Bettina Heinemann
Neuenweger Reihe 18
27798 Wüstring
Tel: 0 44 84-95 82 18
Mobil: 0 17 5-94 33 564
e-mail: bettina@hofheinemann.de

*Die Geschenkidee:
Ob Geburtstag oder
Weihnachten, ein
Kochabend ist eine
gute Idee!*

Anmeldungen:

Melden Sie sich bitte unter den oben stehenden Möglichkeiten an. Der Kurs findet statt, sofern die Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen erreicht ist. Sie werden benachrichtigt, sollte der Kurs nicht stattfinden.

Wir haben noch weitere Termine ab Januar 2025!
Der Flyer erscheint im Oktober 2024

Rücktrittsbedingungen:

Bei einem Rücktritt von weniger als 7 Tagen vor Kursbeginn oder Nichterscheinen ist die gesamte Kursgebühr fällig. Die Ausfallgebühr entfällt, wenn Sie eine/n ErsatzteilnehmerIn stellen.

Fermentier-Workshop

In 7 Schritten zum eigenen Ferment
WIE wirkt was und warum? WIE schmeckt das?
WIE kann ich das selbst machen?
Diese Fragen klären wir bei einer Verkostung und erstellen im Workshop eigene Fermente, die dann zu Hause reifen und verspeist werden.

Samstag 07.09.2024 **10:00 -14:00 Uhr**

Kosten: 49,00 €/Person
Kursleitung: Heike Gerdes

Vom Garten ins Glas

Das Obst und Gemüse im Garten wächst und wächst und kann gar nicht so schnell aufgegessen werden? Wer das Problem auch kennt und auf der Suche nach (neuen) Ideen zur Verarbeitung ist, der ist in dieser Veranstaltung genau richtig!

Sonntag 08.09.2024 **9:30 -14:30 Uhr**

Kosten: 49,00 €/ Person

Kursleitung: Bettina Heinemann

Bitte 8-10 Gläser mit intaktem Schraubdeckel in verschiedenen Größen (z.B. Marmeladenglas, Pestoglas, Würstchenglas) mitbringen
Es können auch Gläser zum Selbstkostenpreis erworben werden.



Koch- und Klönvormittag für alle 60+

Dieser Vormittag richtet sich an Menschen, die gerne in Gesellschaft kochen und anschließend gemeinsam Essen möchten. Anfänger wie auch kocherfahrene Teilnehmer sind herzlich Willkommen!
Die Ziele sind, ein mehrgängiges Menü (passend zum Thema der Veranstaltung), jede Menge Spaß und vielleicht auch neue Kontakte!

Dienstag 10.09.2024 **9:30 - 13:00 Uhr**

Thema: „Quer durch den Garten“ – kreative Rezepte mit Gemüse aus Heinemann´s Garten

Mittwoch 23.10.2024 **9:30 - 13:00 Uhr**

Thema: Suppen und Eintöpfe – Klassisch oder Kreativ – mit pikantem Gebäck

Dienstag 10.12.2024 **9:30 - 13:00 Uhr**

Thema: Weihnachtsgeschenke aus der Küche
Kosten: 39,00 € pro Vormittag
Kursleitung: Bettina Heinemann

Bunte Herbst-Küche

Herbst-Rezepte sind perfekt, um sich von innen zu wärmen! Mit Kürbis, Kohl & Co kochen wir leckere herzhaftere Gerichte, bunte Herbstsalate und leckere Desserts.



Freitag 27.09.2024 **16:30 - ca. 21:00 Uhr**

Kosten: 45,00 €/ Person

Kursleitung: Bettina Heinemann

Kimchi-Küche und europäische Varianten

Knackig, frisch und mit seinen kräftigen Aromen ist Kimchi ein wahres „Seelenfutter“. Eine Verkostung -mit Informationen gespickt- führt in das Thema ein, bevor im Workshop eigene Kimchi-Varianten hergestellt werden, die zu Hause reifen und dann verspeist werden können.

Samstag 12.10.2024 **10:00 -14:00 Uhr**

Kosten: 49,00 €/ Person

Kursleitung: Heike Gerdes