

„One Pot Gerichte“

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. Kochen war noch nie so einfach, lecker und abwechslungsreich!

Dienstag 11.01.2022 18:30 - 21:30 Uhr
Kosten: 39,00 €

Pikant backen

Heute backen wir pikante Blechkuchen und stellen verschiedene Variationen der Smörgåstårta (schwedische Brottorte) her.

Dienstag 18.01.2022 18:30 - 21:30 Uhr
Kosten: 43,00 €

Vegetarischer Kochabend

Gemüse lecker zubereiten! Wir kochen vegetarische Kleinigkeiten und Hauptgerichte, die jedem schmecken werden!

Dienstag 25.01.2022 18:30 - 22:00 Uhr
Kosten: 39,00 €

Cake-Challenge

für BäckerInnen im Alter von 9-14 Jahren

Gemeinsam stellen wir viele Cupcakes und Cookies her, die wir kreativ und dekorativ verzieren. Natürlich werden wir unsere Ergebnisse auch probieren und trinken einen selbstgemixten Fruchtsaftcocktail dazu.

Dienstag 31.01.2022 14:30 - 17:30 Uhr
Kosten: 18,00 €

„Britisch Teatime“

Wir stellen Scones, kleine Sandwiches und Gebäck her und genießen dieses anschließend in

gemütlicher Runde am Kaminofen.

Sonntag 06.02.2022 12:30 - ca 16:30 Uhr
Kosten: 43,00 €

Indische Küche

Indisch kochen kann so einfach sein – heute Abend gibt es die Rezepte dazu. Wir kochen mit Geflügel und Rind, aber auch vegetarisch und vegan.

Donnerstag 10.02.2022 18:30 - 22:00 Uhr
Kosten: 47,00 €

Der „Braten mit Soße“ Kochkurs

Auf vielfachen Wunsch gibt es in diesem Winter wieder einen „Grundlagenkurs“, an dem wir verschiedene Braten mit Soßen und Beilagen zubereiten werden. Es wird Braten vom Weiderind, Strohschwein und Weideochsen geben.

Samstag 12.02.2022 9:00 - 14:00 Uhr
Kosten: 49,00 €

Grünkohl „einmal anders“

Jeder, der im Oldenburger Land lebt, kennt Grünkohl. Inmitten der „Kohlfahrt – Zeit“ wird auch bei uns Grünkohl gekocht, aber „einmal anders“. Mehr wird an dieser Stelle noch nicht verraten...

Eines ist aber sicher: Lecker ist er bestimmt!!!
Donnerstag 24.02.2022 18:30 - 22:00 Uhr
Kosten: 39,00 €

Last Minute Küche – schnelle Gerichte für jeden Tag

Keine Zeit lange am Herd zu stehen? Heute kochen wir mit schnellen Rezepten die sich super als „fixes Feierabend Food“ oder „schnelles Gäste Essen“ eignen.

Mittwoch 23.02.2022 18:30 - 22:00 Uhr
Kosten: 39,00 €



Herbst / Winter

2021/2022



... gemeinsam genießen!

Die neuen Kurse sind da!

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!*

So melden Sie sich an:

Melden Sie sich bitte bei mir und erfragen, ob in Ihrem Wunschkurs noch ein oder mehrere Plätze frei sind. Nach positiver Rückmeldung warten Sie, bis Sie von mir eine Rechnung erhalten. Erst dann überweisen Sie den Betrag unter Angabe der Rechnungsnummer und Namen des Kurses auf:
IBAN: DE41 2806 2249 0042 8701 01
BIC: GENODEF1HUD

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.

Corona Infos

Corona Info: Wir kochen in unserer gut gelüfteten Seminarküche, bitte ggf. etwas wärmer anziehen! Um den Mindestabstand einhalten zu können, ist die Teilnehmerzahl derzeit in der Regel auf 6 Personen beschränkt.

Ausnahmen sind nach Absprache möglich.

Es gilt die 2g- oder 3g-Regelung sowie die am Veranstaltungstag aktuelle Corona-Verordnung.

Eingemacht

„Einmachen“ feiert ein Comeback und wir machen mit! Zusammen verarbeiten wir Kräuter, Obst und Herbstgemüse zu Eingelegtem, Sauerkraut, Gewürzmischungen, Chutneys und anderen haltbaren Leckereien.
Sonntag 07.11.2021 10:00 - ca.15:00 Uhr
Kosten: 39,00 €

(Bitte 6-8 Gläser mit intaktem Deckel in verschiedenen Größen mitbringen. z.B. von Pesto, Marmeladen, Champignons, Kirschen...)



Brot backen

Heute backen wir Brot. Es wird mit Hefe und Sauerteig gearbeitet. Die Rezepte sind leicht nachzumachen und absolut für den „Hausgebrauch“ geeignet. Außerdem werden wir verschiedene Brotaufstriche herstellen.
Sonntag 14.11.2021 9:30 - ca. 13:30 Uhr

Wiederholungstermine:

Sonntag 09.01.2022 9:30 - ca. 13:30 Uhr
Samstag 19.02.2022 9:30 - ca. 13:30 Uhr
Kosten je Vormittag: 30,00 €

Geschenke aus der Küche

Gemeinsam bereiten wir Fruchtaufstriche, Chutneys, Gebäck und andere Köstlichkeiten zu. Dekorativ verpackt wird das Ganze zu einem

Weihnachtsgeschenk der besonderen Art.
Mittwoch 08.12.2022 18:30-22:00 Uhr
Kosten: 40,00 €

Gläser und Verpackungsmaterial werden am Kochabend zur Verfügung gestellt.

Koch- und Klönvormittag für Senioren

Dieser Termin ist für Senioren jeden Alters, die Lust haben einmal in einer Gruppe zu kochen, dabei zu klönen und dann gemeinsam zu essen.

Termin 1: Mittwoch 15.12.2021 9:00 - 12:30 Uhr
Die tolle Knolle - vielfältige Kartoffelgerichte

Termin 2: Mittwoch 02.02.2022 9:00 - 12:30 Uhr
Kleine, schnelle Gerichte

Termin 3: Mittwoch 02.03.2022 9:00 - 12:30 Uhr
Eintöpfe einmal anders
Kosten: 30,00 €

Männerkochabend

Einsteiger oder Kochinteressierte finden hier kulinarische Genüsse am Herd. Gemeinsam wollen wir viele verschieden Rezepte ausprobieren. Dazu biete ich verschiedene Termine an:

Termin 1: Dienstag 25.01.2022 18:30 - 22:00 Uhr
„Gyros, Tzaziki & Co“

Termin 2: Mittwoch 16.02.2022 18:30 - 22:00 Uhr
„Amerikanische Küche“

Termin 3: Dienstag 08.03.2022 18:30 - 22:00 Uhr
„Vielfältige Kartoffelgerichte“
Kosten pro Abend: 43,00 €

Kochen ist Glück!