

---

## Koch- und Backkurse in 2011

von Januar bis Juni



**Anmeldung zu allen Kursen:  
Kath. Familienbildungsstätte Hanau  
Im Bangert 4  
63450 Hanau  
Tel. 06181/92323-0  
Fax. 06181/92323-11  
e-mail: info@fbs-hanau.de**

---

### Bitte beachten Sie

**Wichtiger Hinweis für alle Kochkurse: es wird zusätzlich zur Kursgebühr eine Kochumlage erhoben. Diese beträgt zwischen 4 und 10,00 Euro und ist direkt an die Kursleitung zu zahlen, auch bei einer kurzfristigen Absage.**

**Die Kursangebote sind nach Monaten geordnet.**

### Kurse im Januar

#### 604- Typisch hessisch

Ein kulinarischer Streifzug durch Hessen.

Termin: Dienstag, 25.01.2011

Zeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Kosten: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Petra Zuppa, Fachlehrerin für Textilarbeit, Werken und Hauswirtschaft

#### 693 Herreessen – Kochen für Kumpels unter sich

Gerichte für einen zünftigen Herrenabend

Termin: 26.01.2011

Uhrzeit: 19.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + 10,00 Euro Kochumlage

Kursleitung: Toni Gödde, Koch

#### 640 Brunchzeit

Gerichte für ein kaltes und warmes Brunchbuffett

Termin: Mittwoch, 31.01.2011

Uhrzeit: 18.30 – 21.30 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Kursleitung: Ute Pacholak-Jorda, Kursleiterin für Kochen

### Kurse im Februar

#### 632 Aus der Vielfalt des japanischen Winters

Wintertopf mit Seafood und Krebsfleisch , dazu Gerichte mit Pilzen, Kürbis und Rettich.

Termin: Dienstag, 01.02.2011

Uhrzeit: 19.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 10,00 Euro + 10,00 Kochumlage

Kursleitung: Satomi Daida, Japanische Küche

#### 602 Kochkurs für Einsteiger - Aufbaukurs

Weiterführender Kurs, auch für alle, die noch unter Anleitung weitere Kochsicherheit erwerben wollen.

Termin: Donnerstag, 03.02.2011 bis 24.02.2011

Uhrzeit: 18.30 – 21.30 Uhr

Dauer: 4 Treffen

Leitung: Ute Pacholak-Jorda, Kursleiterin für Kochen

**641 Früchteküche**

Aus Früchten lassen sich nicht nur herrliche Nachtische zaubern, sondern auch mit Fisch und Fleisch kann man wohlschmeckende Gerichte zubereiten.

Termin: Dienstag, 08.02.2011

Uhrzeit: 18.30 – 21.30 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Ute Pacholak-Jorda, Kursleiterin für Kochen

**696 Gesundes Kochen mit und für Kinder**

Erwachsene und Kinder bereiten gemeinsam ein leckeres Menü zu, das auch Kindern schmeckt.

Termin: Mittwoch, 09.02.2011

Uhrzeit: 16.00 – 19.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + 10 Euro Kochumlage

Leitung: Toni Gödde, Koch  
für Erwachsene mit 1 – 2 Kindern

**637 Mal süß, mal deftig, mal pikantes aus der türkischen Küche**

Termin: Mittwoch, 16.02.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Pinar Bakar, Türkische Küche

**622 Vollwertkost aus aller Welt**

An diesem Abend bereiten Sie internationale Gerichte einmal vollwertig zu.

Termin: Montag, 21.02.2011

Uhrzeit: 19.15 – 22.15 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Claudia Ruth, Ärztl. gepr. Gesundheitsberaterin (GEB)

**Kurse im März**

**605 Knödel, Klöße und Co.**

Ob in der Suppe, als Hauptgericht oder Dessert, alles ist immer eine runde Sache, z.B. Markklößchen, Käsknödel, Spinatklöße, Marillenknödel oder Mohnklöße

Termin: Mittwoch, 02.03.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Petra Zuppa, Fachlehrerin für Textilarbeit, Werken und Hauswirtschaft

### **670 Ausgefallene Partysalate und Fingerfood**

Termin: Donnerstag, 03.03.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Nathalie Simon-Hinz, Diätassistentin

### **671 Die süße Verführung - Dessert**

Termin: Donnerstag, 10.03.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Nathalie Simon-Hinz, Diätassistentin

### **663 Tapas und Antipasti**

Leckere, mediterrane Kleinigkeiten ganz einfach zum Selbermachen und Genießen!

Termin: Mittwoch, 16.03.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Jutta Bahn, Kursleiterin Kochen

### **694 Damenessen – Lady's Dinner Party**

Termin: Mittwoch, 23.03.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + 10 Euro Kochumlage

Leitung: Toni Götde, Koch

### **652 Brot- und Brotaufstriche**

Lecker duftet das selbstgebackene Brot aus dem Ofen ...

Noch warm gegessen mit den selbstgemachten phantasievollen

Aufstrichen, ein herzhafter Genuss, nicht nur zum Frühstück.

Termin: Donnerstag, 31.03.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Nina Biermann, Dipl.-Oecotrophologin

### **Kurse im April**

#### **642 Snacks und Fingerfood**

Termin: Montag, 04.04.2011

Uhrzeit: 18.30 – 21.30 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Ute Pacholak-Jorda, Kursleiterin für

### **610 Schöne Ostern**

Wir kochen und genießen ein festliches Menü und verwenden dabei saisonales Obst und Gemüse.

Termin: Dienstag, 05.04.2011

Zusatzkurs: Mittwoch, 06.04.2011

Zusatzkurs: Donnerstag, 07.04.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Petra Zuppa, Fachlehrerin für Textilarbeit, Werken und Hauswirtschaft

### **673 Strudelvariationen mal süß und auch pikant**

Termin: Donnerstag, 14.04.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Nathalie Simon-Hinz, Diätassistentin

### **Kurse im Mai**

#### **664 Frankfurter Küch'**

Wir bereiten traditionelle Rezepte aus unserer Region zu.

Termin: Mittwoch, 04.05.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Jutta Bahn, Kursleiterin Kochen

#### **623 Fit in den Frühling**

Wir bereiten frische vollwertige Gerichte aus der Frühlingsküche zu.

Termin: Montag, 09.05.2011

Uhrzeit: 19.15 – 22.15 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Claudia Ruth, Ärztl. gepr. Gesundheitsberaterin (GGB)

#### **651 Fingerfood**

Kleine Häppchen für Gäste und Familienfeiern, die sich gut vorbereiten lassen. Der Jahreszeit entsprechend verwenden wir viele frische Kräuter

Termin: Donnerstag, 12.05.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Nina Biermann, Dipl.-Oecotrophologin

### **611 Griechische Küche**

Das beliebte Reiseland ist auch ein Eldorado für Feinschmecker. Es werden köstliche Gerichte zubereiten, die auch für Ungeübte leicht nachzukochen sind.

Termin: Dienstag, 17.05.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Petra Zuppa, Fachlehrerin für Textilarbeit, Werken und Hauswirtschaft

### **695 Verwöhnenmenü – Männer kochen für ihre Liebsten**

Termin: Mittwoch, 18.05.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 10,00 Euro + 15 Euro Kochumlage

Leitung: Toni Götde, Koch

### **638 Heißen Sie den Sommer willkommen: schnelle und kalte türkische Speisen**

Termin: Donnerstag, 26.05.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Pinar Bakar, Türkische Küche

### **Kurse im Juni**

#### **624 Leichte Sommerküche – vollwertig**

Wir werden an diesem Abend leichte und schmackhafte

Gerichte aus der vegetarischen Vollwertkost genießen.

Termin: Montag, 06.06.2011

Uhrzeit: 19.15 – 22.15 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Claudia Ruth, Ärtzl. gepr. Gesundheitsberaterin (GEB)

#### **612 Karibische Küche**

Wir holen die Karibik in unsere Küche, mit Zutaten wie Fisch, Mango und Ananas und bereiten ein leckeres Menü bei Pina Colada und Salsa Rhythmen zu.

Termin: Dienstag, 07.06.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Kochumlage

Leitung: Petra Zuppa, Fachlehrerin für Textilarbeit, Werken und Hauswirtschaft

### **Grundkurs Backen**

#### **681 Rechtsherum oder linksherum?**

##### **Die Rührmasse**

Termin: Dienstag, 22.02.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Backumlage

Leitung: Brigitte Sonnen, Fachlehrerin

#### **682 Luftig-locker-leicht – Die Biskuitmasse**

Termin: Dienstag, 01.03.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Backumlage

Leitung: Brigitte Sonnen, Fachlehrerin

#### **683 Mürbe – mmh! Der Mürbeteig**

Termin: Dienstag, 15.03.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Backumlage

Leitung: Brigitte Sonnen, Fachlehrerin

#### **684 Im Gewächshaus – Der Hefeteig**

Termin: Dienstag, 22.03.2011

Uhrzeit: 19.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 7,50 Euro + Backumlage

Leitung: Brigitte Sonnen, Fachlehrerin

**Bitte zu allen Kursen eine Schürze und kleine Vorratsbehälter mitbringen.**

