



Kochkurse

Januar bis Juli 2022

Bitte beachten Sie:

Wichtiger Hinweis für alle Kochkurse: Wenn nicht anders angegeben beträgt die Gebühr für alle Kochkurse 15,00 Euro. Zusätzlich wird eine Kochumlage erhoben. Diese beträgt 12,00 Euro und ist mit der Kursgebühr zu zahlen, auch bei einer kurzfristigen Absage oder bei Fernbleiben.

Die Kursangebote sind nach Kursleitern geordnet. Zu jedem Kurs bitte Schürze und Behälter für Reste mitbringen

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

Katholische
Familien-

Bildungsstätte Hanau



Leitung der Kurse 660-678: Toni Gödde, Koch und Ausbilder

Bitte mitbringen: Schürze und Behälter

Uhrzeit jeweils von 18.30—21.30 Uhr, Gebühr 15,00 Euro zzgl. 12,00 Euro Kochumlage

660 - Hackfleisch rund um den Globus

Wer hat Hackfleisch erfunden ? Mein Metzger war´s. Aber auf diese Idee kamen auch noch andere. In diesem Kurs lernen Sie weltweite Hackfleischgerichte kennen. Zum Beispiel Hackfleischbällchen aus Indien, Teigtaschen aus Indonesien oder einen Italienischen Hackbraten.

Termin: Dienstag, 25.01.2022

661 - Fleisch trifft Käse

Ob Schweinemedallions gefüllt mit Mozzarella oder Frikadellen mit Schafskäse, Rouladen mit Speck-Cheddar-Füllung und Schinken-Käse-Pastete. Die Kombination aus Fleisch und Käse lässt sich unendlich fortsetzen. Erleben Sie in diesem Kurs diese einzigartige Geschmacksvielfalt, welche auch Ihre Fantasie beflügeln wird.

Termin: Dienstag, 01.02.2022

662 - Kochen zum Valentinstag oder Kochkurs für Verliebte

Wer möchte nicht an diesem besonderen Tag ein festliches kleines oder ausgefallenes Menü für den Menschen kochen, der ihm besonders am Herzen liegt?

Termin: Dienstag, 08.02.2022

663 - Rund um den Blätterteig

Blätterteig ist der am meisten verwendete Teig in der deutschen Küche. Ob überbacken, ausbacken, einbacken und backen. Lassen Sie sich in diesem Kurs überzeugen, wie vielfältig die Blätterteigküche ist.

Termin: Dienstag, 22.02.2022

665 - Balkanküche

Ob Kroatien, Rumänien, Bulgarien oder Teile der Türkei. Ebenso vielfältig wie diese Völker ist auch ihre Küche.

Termin: Dienstag, 08.03.2022

666 - Ostermenü weltweit

Ostern—Das höchste Fest der Katholiken. Entsprechend festlich und anspruchsvoll sind auch die Gerichte unserer Brüder und Schwestern.

Termin: Dienstag, 15.03.2022

667 - Skandinavischer Abend

Kalt,nass, dunkel—deshalb ernähren sich die Menschen in Norwegen, Schweden, Finnland und Dänemark kräftig, deftig und gehaltvoll . In diesem Kurs kochen wir u. a. eine Fischsuppe aus Bergen, Hirschgeschnetzeltes aus Finnland und einen deftigen Schweinebraten aus Dänemark.

Termin: Dienstag, 29.03.2022



Leitung der Kurse 660-678: Toni Gödde, Koch und Ausbilder

Bitte mitbringen: Schürze und Behälter

Uhrzeit jeweils von 18.30—21.30 Uhr, Gebühr 15,00 Euro zzgl. 12,00 Euro Kochumlage

668 - Tonis Weltreise - meine besten internationalen Rezepte

Aus meiner privaten Rezeptsammlung habe ich die schönsten und ausgefallensten Erinnerungen zusammengetragen. Diese möchte ich an diesem Abend gerne mit Ihnen teilen.

Termin: Dienstag, 05.04.2022

669 - Das Beste der sächsischen Küche

Die Küche ist sehr bodenständig. Wir kochen u. a. einen Weißkohleintopf Bautzen, sächsische Wickelklöße, Bohnen mit Apfel und Speck und einen sächsischen Wiegebraten.

Termin: Dienstag, 03.05.2022

670 - Südwestfrankreich

Wir verbinden die deftige Landküche mit dem leichten Flair der Atlantik- und Mittelmeerküste. So gibt es u. a. eine Fenchelsuppe aus Avignon, Krebse in Sahneseife aus Bordeaux und ein Kalbsfrikassee nach alter Art aus den Midi-Pyrénées.

Termin: Dienstag, 10.05.2022

671 - Tonis feine Geflügelküche

An diesem Abend dreht sich alles ums Geflügel. In diesem Kurs wir die Hühner das lehren.

Termin: Dienstag, 17.05.2022

672 - Aufläufe und Gratins

Lernen Sie die Ursprünglichkeit dieser Gerichte ebenso wie neue Formen der Gesunden Küche kennen.

Termin: Dienstag, 24.05.2022

673 - Kochen mit Senf

Es gibt süßen Senf, Dijon-Senf, mittelscharfen Senf, Biersenf, Kölner Traditionssenf, englischen Senf, Löwensenf und noch viele mehr. Mit all diesen Senfsorten lassen sich wundervolle Gerichte zaubern.

Termin: Dienstag, 31.05.2022

674 - Nordwestfrankreich

Wir verbinden den leichten Flair des Atlantiks mit der deftigen Landküche im Loiretal. So gibt es unter anderem u. a. eine bretonische Seezunge und ein Pot-au-feu aus der Loire.

Termin: Dienstag, 07.06.2022

675 - Zitronen-Vielfalt

Es gibt Zitronen, die in einem Lamm-Karee in Zitronen-Kräuter-Kruste zum Einsatz kommen, wie auch Salz-Zitronen, ohne die ein Gulasch fade wäre. Oder Limetten-Schaum-Suppe.

Auch das Zitronenkondit zum Abschluss darf nicht fehlen.

Termin: Dienstag, 14.06.2022

Leitung der Kurse 660-678: Toni Götde, Koch und Ausbilder

Bitte mitbringen: Schürze und Behälter

Uhrzeit jeweils von 18.30—21.30 Uhr, Gebühr 15,00 Euro zzgl. 12,00 Euro Kochumlage

676 - (N)Ostalgie

Wir lassen all die traditionellen Gerichte der ehemaligen DDR wiederauferstehen. Kochen Sie an diesem Abend mit mir zusammen die Gerichte, welche sich bewährt haben und heute nur noch vereinzelt zu finden sind.

Termin: Dienstag, 21.06.2022

677—Burger selbst gemacht

Hamburger, Cheeseburger, Chiliberger, Burger-Brötchen. Gurken, Salat, Käse, Rind, Schwein und Geflügel. Alles selbstgemacht. Hier wissen wir genau, was drin ist. Und Spaß macht es auch. Dieser Kurs ist für Junge, Alte und Junggebliebene. Es ist für alle etwas dabei.

Termin: Dienstag, 28.06.2022

678 - Südsee

Natürlich hat jede Insel ihre eigene Traditionsküche. An diesem Abend bereiten wir u. a. einen Laulau (Lachs und Schweinefleisch) aus Bora-Bora, gebackenen Fisch von den Fidschi-Inseln, Gemüse-Hackfleisch-Pasteten aus Samoa und einen Pumkin-Pilhi aus Tahiti.

Termin: Dienstag, 05.07.2022

678 - Bunte Salatvielfalt

Grüne Salate, Rohkostsalate, oder angemachte Salate. Salatsoßen, Dressings oder Dipsoßen sind aus keiner Küche wegzudenken. Bekommen sie an diesem Abend einen Eindruck davon, was alles machbar ist.

Termin: Dienstag, 12.07.2022

621 - Köstliche Brotaufstriche

Wir bereiten an diesem Abend leckere vegetarische und vegane Brotaufstriche zu. Dazu backen wir Vollkornbrötchen.

Termin: Montag, 14.03.2022

Zeit: 19:15-22:15 Uhr

Gebühr: 15,00 Euro plus 6,00 Euro Kochumlage

Leitung: Claudia Ruth, ärztl. gepr. Gesundheitsberaterin (GBB)

Bitte kleine Schüsseln nicht vergessen!

622 - Leichte Sommerküche

Wir bereiten an diesem Abend gesunde Gerichte aus der vegetarischen und veganen Vollwertküche zu.

Termin: Montag, 20.06.2022

Zeit: 19:15-22:15 Uhr

Gebühr: 15,00 Euro plus 6,00 Euro Kochumlage

Leitung: Claudia Ruth, ärztl. Gepr. Gesundheitsberaterin (GBB)

Bitte kleine Schüsseln nicht vergessen!

