



Kochkurse

September bis Dezember 2021

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



Kochkurse von Herrn Toni Gödde, Koch und Ausbilder

650—Tapas und Fingerfood

Was bereite ich aus dem Stand, wenn plötzlich Gäste kommen? Was gehört auf ein klassisches Buffet? Wie sehen heute kalte Platten aus? Diese Fragen und Vieles mehr werde ich Ihnen an diesem Abend beantworten. Natürlich an leicht nachvollziehbaren, praktischen Beispielen.

Termin: Dienstag, 14.09.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

651 – Kochen mit Apfelwein

Unser "Hessisch Stöfche" ist einmalig. In diesem Kurs möchte ich Ihnen nicht nur die hessische Küche näher bringen, sondern auch aufzeigen, was man mit dem süß-sauren Aroma des Apfelweins sonst noch anstellen kann.

Termin: Dienstag, 21.09.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

652 – Pilze - eine Erlebnisreise durch Wald und Wiese

Ein Männlein steht im Walde auf einem Bein... Was man mit diesem Männlein alles anstellen kann, wird von mir in diesem Kurs vorgeführt. Ob eine cremige Pilzsuppe oder ein Fleischgericht mit Wald- und Wiesenpilzen.

Termin: Dienstag, 28.09.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

653 – Tartes und Quiches

Ebenfalls aus Frankreich kommen die herzhaften oder süßen Verführer. Die ursprüngliche Bauern-Küche existiert schon seit dem 9. Jahrhundert. Importiert wurde diese aus England und konnte sich auch auf dem europäischen Festland behaupten. Bestehend aus einem Pasteten -Mürbteig wurden sie mit Allem belegt, was gerade vorhanden war. Zum Beispiel mit Rahm, Zwiebeln und Speck .Oder süß mit Äpfeln, Birnen und Pflaumen. Auch heute noch stellen Tartes und Quiches eine enorme Bereicherung des alltäglichen Speiseplans dar. Nach diesem Abend bestimmt auch den Ihren.

Termin: Dienstag, 26.10.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

654 – Britische Inseln - England-Schottland-Irland

Die englische Küche ist besser als ihr Ruf. Lassen Sie mich an diesem Abend beweisen, dass es nicht nur "fish&chips" gibt, sondern auch wohlschmeckende Eintöpfe, pochierten Lachs und Cornish Pastries. Welcome to the british way of life!

Termin: Dienstag, 02.11.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

655 – Wildgerichte international - köstlich und gesund

Begeben sie sich mit mir auf eine wilde Reise rund um den Erdball. Aus meiner privaten Rezeptsammlung habe ich die schönsten Wildgerichte zusammengetragen. Diese möchte ich an diesem Abend gerne mit Ihnen teilen. Ideal für alle Entdecker und Eroberer.

Termin: Dienstag, 09.11.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

Gebühr für alle Kurse: 15,00 Euro plus 12,00 Euro Kochumlage



656 – Alte indianische Küche in der Neuzeit

Viele Kulturen gehen unter. Ich möchte sie gerne bewahren oder wieder zum Leben erwecken. Sioux, Apachen entlang des Mohawk - Trails quer durch das weite, damals noch unberührte Land. Genauso ursprünglich sind die Gerichte dieser Stämme und Völker. Und sie wurden bis heute bewahrt und überliefert. Wir kochen zwar keine Bismarratten und auch kein Prärie-Huhn, aber gebratene Waldpilze mit Zwiebeln, Kürbis mit Hackfleischfüllung und einen Schweinebraten Pueblo, um nur einige Beispiele zu nennen.

Termin: Dienstag, 16.11.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

657—Kochen mit Whiskey

Überall auf der Welt kennt man Whiskey nur als Getränk. Aber dass man mit diesem Alkohol, welcher zu 30% in den Speisen verbleibt, auch kochen kann, erschließt sich den Wenigsten. Lassen Sie sich von der Vielfältigkeit, dem einzigartigen, rauchigen Geschmack unserer Gerichte umschmeicheln.

Termin: Dienstag, 23.11.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

658—Weihnachtsmenü - International

In diesem Kurs schauen wir in die Töpfe der Welt, um herauszufinden, was unsere Erdenbürger zum Weihnachtsfest genießen. Lassen Sie sich mit einzigartigen Genüssen beschenken.

Termin: Dienstag, 30.11.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

659—Weihnachtsmenü um die Jahrhundertwende

Ich möchte Ihnen an diesem Abend aber die Gerichte näher bringen, welche ich aus dem Kochbuch meiner Oma "entwendet" habe und bei denen es nicht nach Aufwand, sondern nach Bodenständigkeit duftet.

Termin: Dienstag, 14.12.2021

Zeit: 18.30 - 21.30 Uhr

623—Persische Spezialitäten mit Narges Aryafar, Kursleiterin Iranische Küche

Ein Streifzug durch die kulinarischen Genüsse im heutigen Iran.

Termin: Donnerstag, 23.09.2021

oder Donnerstag, 07.10.2021

oder Donnerstag, 04.11.2021

oder Donnerstag, 07.12.2021

Zeit: 17.30—20.30 Uhr

Gebühr für alle Kurse: 15,00 Euro plus 12,00 Euro Kochumlage





Vollwertkochkurs von Frau Claudia Ruth, ärztl. gepr. Gesundheitsberaterin (GBB)

620 – Herbstliche Vollwertküche

Wir genießen an diesem Abend leckere vegetarische Gerichte aus Zutaten der Saison.

Termin: Montag, 15.11.2021

Zeit: 19.15 - 22.15 Uhr

Gebühr 15,00 Euro + 6,00 Euro Kochumlage

