



Kochkurse

Januar bis Juni 2025

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 ist mit der Kursgebühr zu zahlen, auch bei einer kurzfristigen Absage oder bei Fernbleiben. Spezielle Kurse haben eine abweichenden Gebühr.

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



630 Pralinen selbst herstellen mit Simone Thoma

Wir werden eintauchen in die Welt des Pralinenhandwerks und eigene Pralinenkunstwerke kreieren. Perfekt temperierte Schokolade, leckere Ganache (Pralinenfüllung), ob fruchtig, nussig oder mit einem Schuss Alkohol, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Wir werden fertige Hohlkörper mit 3 unterschiedlichen Ganache füllen, verschließen und verzieren.

Termin:	Samstag, 01.02.2025 Samstag, 26.04.2025
Dauer:	je 1 Treffen
Zeit:	14.00 - 18.00 Uhr
Gebühr:	50,00 Euro inkl. Materialkosten



Persische Spezialitäten mit Narges Aryafar, Kursleiterin Iranische Küche

614—Vegetarisch

Ein Streifzug durch die kulinarischen Genüsse im heutigen Iran.

Termin:	Donnerstag, 03.02.2025
Zeit:	18.00—21.00 Uhr

615—Saftige Fleischgerichte aus der traditionellen persischen Küche

Termin:	Donnerstag, 15.05.2025
Zeit:	18.00—21.00Uhr

616—Safran trifft Fisch

Termin:	Donnerstag, 27.03.2025
Zeit:	18.00—21.00 Uhr

617—Persische Hähnchengerichte

Termin:	Donnerstag, 24.04.2025
Zeit:	18.00—21.00 Uhr

Für alle persischen Kochkurse **Gebühr:** 35,00 Euro inkl. Kochumlage

Vollwertkochkurse mit Claudia Ruth, ärztl. Geprüfte Gesundheitsberaterin

623—Fit in den Frühling/Sommer

Lernen Sie an diesem Abend vollwertige

Termin: Montag, 24.03.2025

Zeit: 19.15 - 22.15 Uhr

Gebühr: 15,00 Euro plus 10,00 Euro Kochumlage

622—Schnelle Vollwertküche

Wir bereiten an diesem Abend schnelle und leckere Gerichte aus der vegetarischen und veganen Küche zu

Termin: Montag, 23.06.2025

Zeit: 19.15 - 22.15 Uhr

Gebühr: 15,00 Euro plus 10,00 Euro Kochumlage

Kochkurse mit Stefan Arnhofer, Koch und Küchenmeister

610—Hilfe, ich ziehe aus! Küchenbasics und schnelle Gerichte

Der Kochkurs richtet sich an Singles, Freunde, die gerne gemeinsam kochen, oder an „Ich habs nicht so mit dem Kochen“

Termin: Dienstag, 18.02.2025

Zeit: 17.30—20.20 Uhr

Gebühr: 30,00 Euro inkl. Kochumlage

611—Süd-Tiroler Hüttenschmankerl, vegetarische Klassiker aus den Alpen

Termin: Dienstag, 24.06.2025

Zeit: 17.30—20.30 Uhr

Gebühr: 28,00 Euro inkl. Kochumlage

612—Hülsenfrüchte—Kraftpakete für die Küche

Termin: Dienstag, 21.01.2025 oder
Dienstag, 18.03.2025

Zeit: 17.30—20.30 Uhr

Gebühr: 28,00 Euro, inkl. Kochumlage

613—Auf die Stangen fertig los

Feiern Sie mit uns die langersehnte Spargelsaison und entdecken Sie die neue Vielfalt der beliebten Stangen

Termin: Montag, 26.05.2025

Zeit: 17.30—20.30 Uhr

Gebühr: 30,00 Euro, inkl. Kochumlage

Asiatische Kochkurse mit Cho Mar Tin Seinecke, Kursleiterin Asiatische Küche 626- Sushi & Co. In der japanischen Küche

In diesem Kurs lernen Sie wie japanisches Fingerfood hergestellt wird: Sushi Maki und Nigiri Sushi, gunkanmaki Sushi und insideout kalifornische Rolle, sowie Gyoza (japanische Maultaschen) gehören zum japanischen Fingerfood und werden mit einfachen Tricks und Kniffen zubereitet. Dazu wird Shogagari (eingelegter Ingwer), Wasabipaste und Shoyu serviert. Auch die in der japanischen Küche besonders im Winter sehr begehrte und unentbehrliche Miso-Dashi-Suppe und Soyasprossen-Salat od. Wakama-Salat wird schnell und sachkundig fertiggestellt. Es wird das Essen mit Stäbchen eingeführt und alle Gaumenfreuden werden mit "Ocha" (japanischer grüner Tee) abgerundet.

Termin: Donnerstag, 27.02.2025 oder
Donnerstag, 05.06.2025
Zeit: 17.30 - 22.00 Uhr

627-Thai- Myanmar-Küche

Thai- und Myanmar - Küche: Die Küche der Länder des Goldenen Dreiecks Die fleisch- und fettarme Küche bietet nicht nur viele interessante Gewürze und Kräuter, sondern auch außergewöhnliche Kochmethoden. Sie lernen exotische Gewürze wie Galgant, Tamarindenmus, Kaffir-Zitronenblätter u.v.m. kennen. Kochmethoden mit dem Wok, den Einsatz von Steinmörsern , die richtigen Schneidetechniken und das Essen mit Stäbchen können Sie hier ausprobieren.

Termin: Donnerstag, 03.04.2025
Donnerstag, 08.05.2025
Zeit: 17.30—22.00 Uhr

625—Vietnamesische Küche—Sommer Rolle

Die Küche Thailands und Vietnams bietet nicht nur viele interessante Gewürze und Kräuter, sondern auch außergewöhnliche Kochmethoden.

Termin: Mittwoch, 19.02.2025
Donnerstag, 12.06.2025
Zeit: 17.30—22.00 Uhr

Gebühr für die asiatischen Kochkurse: 50,00 Euro inkl. Kochumlage

