

Kochkurse

Hinweise für alle Kochkurse:

- Die VHS ist Gast in der Schulküche.
- **bitte unterstützen Sie die Kursleiterinnen beim Reinigen der Küche.**
- bitte bringen Sie zwei Geschirrtücher, Schürze, evtl. eigene Messer, Schreibzeug und Behälter für übrig gebliebene Speisen mit.
- bitte bringen Sie sich Getränke selbst mit, falls gewünscht.
- **Eine Abmeldung ist nur bis 5 Werktage vor dem Kurs möglich.** Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Umlagelebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.
- in allen Kochkursen geht es nicht nur um die Zubereitung der Speisen, sondern auch um die gesunde Lebensweise sowie um die Ernährungs- und Lebensmittelkunde.

Nr. 242-3057

TÜRKISCHES FRÜHSTÜCK

An diesem Vormittag kochen wir original türkischen Tee und werden Sesamkringel, Teigtaschen, Brot und Schafskäseröllchen herstellen, da in der Türkei das meiste Brot weltweit, nicht nur zum Frühstück gegessen wird. Lassen Sie sich mit weiteren Köstlichkeiten, wie Eierspeisen an diesem Samstag überraschen.



Laktosefrei kann bei Vorabinformation berücksichtigt werden.

Die Lebensmittelkosten betragen ca. 15,- € und werden am Kurstag von der Dozentin eingesammelt.

Bitte mitbringen: Geschirrtuch, Schürze, Getränke und Dosen für die Reste.

Iris Eraydin-Rossmann

Zeit:	Samstag, 08.02.2025, 09:30 - 12:30 Uhr
Ort:	Haldenberg Realschule, Küche, 2. Stock, Alte Holzhäuser Str. 20
Dauer:	1 Termin
Teilnehmerzahl:	8 - 12
Kosten:	20,00 € zzgl. Lebensmittelkosten

Nr. 251-305

SÜßE VERSUCHUNG PUR!

Schoko-Schätze und -Leckereien aus der Fairtrade-Schokoladen-Küche

Wir gehen den Geheimnissen der „fairen“ Schokolade auf den Grund und stellen gemeinsam aus hochwertigen Rohmaterialien leckere Praliné und Trüffel selbst her.



In gemütlicher Runde beschäftigen wir uns mit der zauberhaften und glücklich machenden Versuchung und erfahren praktische Kniffe für die Verarbeitung.

Die Kosten für die Zutaten und Getränke betragen ca. 12 bis 15 Euro und werden am Kurstag von der Dozentin in bar abgerechnet.

Bitte beachten Sie, dass wir bei kurzfristiger Absage zur Kursgebühr auch die Lebensmittelkosten berechnen (siehe AGB).

Mitzubringen sind Schürze, Geschirrtuch, gute Laune, Lust auf Süßes.



Die Schoko-Werkstatt ist ein Angebot in Kooperation mit der Steuerungsgruppe Fairtrade-Town Uhingen in Zusammenarbeit mit Susanne Weißkopf, Hotel Ochsen Uhingen.

Bitte beachten: Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Lebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.

Susanne Weißkopf, Chefin Hotel Weißkopf

Zeit: **Samstag, 22.03.2025,**
10:00 – ca.14:00 Uhr
Ort: Haldenberg Realschule, Küche, 2. Stock, Alte Holzhäuser Str. 20
Dauer: 1 Termin
Teilnehmerzahl: 12 - 16
Kosten: 16,00 € zzgl. Lebensmittelkosten

Nr. 251-3051

THAILÄNDISCHE KÜCHE

Die thailändische Küche ist bekannt für ihre frischen Zutaten und deren raffinierte Zubereitung. Thailändisch kochen ist leichter als gedacht. In diesem Kochkurs lernen Sie die Grundzutaten, Kräuter und Gewürze der thailändischen Küche wie Galgant, Zitronengras, Kokosmilch, Fischsoße, Thai-Basilikum und vieles mehr kennen.

Lassen Sie sich mit einem original landestypischen thailändischen Menü überraschen. Zubereitet werden eine Vorspeise, zwei Hauptgerichte mit Fleisch und Meeresfrüchten sowie besondere Nachspeisen.

Die Lebensmittelkosten betragen zwischen 10,- und 15,- Euro und werden am Kursabend von der Dozentin eingesammelt.

Bitte beachten: Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Lebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.



Bitte mitbringen: Küchentücher, Schürze, Getränke Frischhaltebox.

Veraya Keller

Zeit: **Donnerstag, 27.03.2025,**
17:45 - 21:45 Uhr
Ort: Haldenberg Realschule, Küche, 2. Stock, Alte Holzhäuser Str. 20
Dauer: 1 Termin
Teilnehmerzahl: 8 - 12
Kosten: 20,00 € zzgl. Lebensmittelkosten

Nr. 251-3056

KULINARISCHER STREIFZUG DURCH DIE TÜRKISCHE KÜCHE



Wir kochen an diesem Abend Gerichte, die Sie vielleicht schon aus dem Urlaub kennen.

Lassen Sie sich begeistern von den leckeren Gewürzen, Reis- und Gemüsegerichten(mit und ohne Fleisch).

Mit türkischen Süßspeisen lassen wir den Abend ausklingen. Im Kurs werden türkische Spezialitäten gekocht, basierend auf den Zutaten wie Minze, Thymian, Joghurt, Zucchini, Auberginen, Pistazien, Schafkäse, Rindfleisch usw.

Die Lebensmittelkosten betragen ca. 15,- € und werden am Kurstag von der Dozentin eingesammelt.

Bitte mitbringen: Geschirrtuch, Schürze, Getränke und Dosen für die Reste.

Iris Eraydin-Rossmann

Zeit: **Donnerstag, 03.04.2025,**
17:45 - 21:45 Uhr
Ort: Haldenberg Realschule, Küche, 2. Stock, Alte Holzhäuser Str. 20
Dauer: 1 Termin
Teilnehmerzahl: 8 - 12
Kosten: 20,00 € zzgl. Lebensmittelkosten

Nr. 251-3054

SCHNUPPERKURS- KONDITOREI

Wer liebt sie nicht – die süßen Versuchungen.

Wer die Schokobanane, und noch andere Leckereien wie z. B. Windbeutel, Wienerboden, Kirschfüllungen, Fruchtsahne, Himbeermouse aber auch einen veganen Schokoladenboden und vegane Waldfruchtcreme selber herstellen möchte, der lernt dies unter fachmännischer Leitung von Bäcker – und Konditormeister Andreas Kiene. An diesem Abend bekommen Sie viele Infos rund um die Herstellung der süßen Teilchen.

Die Lebensmittelkosten betragen 15,- € und werden am Kurstag vom Dozenten eingesammelt.

Bitte beachten: Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Lebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.

Bitte mitbringen: Schürze, Behälter für die hergestellten Teilchen und die Materialkosten von 15,- € mit.



Andreas Kiene, Bäcker- und Konditormeister

Zeit: **Freitag, 11.04.2025,**
18:00 - ca. 21:30 Uhr
Ort: Backstube in 73329 Kuchen, Weberallee 19/1
Dauer: 1 Termin
Teilnehmerzahl: 6 - 8
Kosten: 30,00 € zzgl. Lebensmittelkosten

Nr. 251-3052

THAILÄNDISCHE KÜCHE



Ausschreibung wie im Kurs Nr. 251-3051

Veraya Keller

Zeit: **Donnerstag, 22.05.2025,**
17:45 - 21:45 Uhr
Ort: Haldenberg Realschule, Küche, 2. Stock, Alte Holzhäuser Str. 20
Dauer: 1 Termin
Teilnehmerzahl: 8 - 12

Kosten: 20,00 € zzgl. Lebensmittelkosten

Nr. 251-3053

BROT BACKEN MIT DEM BÄCKERMEISTER



An diesem Tag gibt es jede Menge Infos rund ums Brot. Wie entsteht Sauerteig und wie bleibt er länger haltbar? Sie backen zwei große Brote, Fladen und Baguette, die Sie mit nach Hause nehmen können. Auch lernen Sie grundsätzliche Begriffe und ganz konkret die Unterschiede zwischen Dinkel, Weizen, Roggen, Vollkorn, Schrot und Mehl. Dazu erhalten Sie Rezepte und zum Schluss des Vormittags können die ersten Produkte gemeinsam verkostet werden.

Ziel: Bewusstsein für das Backen nur mit wenigen Zutaten, Wirkung von verschiedenen Teigführungen auf Unverträglichkeiten

Inhalt: Verschiedene Getreidesorten und deren unterschiedliche Verarbeitung. Auswirkung der Fermentation auf die Verträglichkeit

Methoden: praktisches Arbeiten

Die Lebensmittelkosten betragen 15,- € und werden am Kurstag vom Dozenten eingesammelt.

Bitte beachten: Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Lebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.

Bitte mitbringen: Schürze, Taschen für die Backwaren und die Materialkosten von 15,- € mit.

Andreas Kiene, Bäckermeister

Zeit: **Samstag, 24.05.2025,**
09:00 - ca. 12:30 Uhr
Ort: Backstube in 73329 Kuchen, Weberallee 19/1
Dauer: 1 Termin
Teilnehmerzahl: 6 - 8
Kosten: 30,00 € zzgl. Lebensmittelkosten

