

## Kochkurse 2020

Nr.1a - Donnerstag, 16.Jan:20, 19 Uhr

1.Kurs: Männerkochkurs - wir unter uns.

Wir wissen, dass Männer gerne kochen - wenn auch anders! Dieser Abend gibt Klischees keine Chance, denn wir werden etwas zeigen, was die Frauen zu Hause noch nie erlebt haben. Sie werden verwundert die Augen reiben und sich fragen: „Liebling, bist Du es???“

Liebe Männer: Es geht um Fleisch, wahrer Genuss, Überleben, Spaß und Leidenschaft!  
Komm - mach mit! Wir rocken gemeinsam den Abend!

Preis je Teilnehmer: 65 Euro

Nr. 2a - Dienstag, 11. Feb.20 - 19 Uhr

1.Kurs: Bier trifft Steak

Auf diesem besonderen Kurs werden hochwertige Steaks zubereitet und mit passenden Beilagen und leckerem Bier. Sie erfahren, wie man ein perfektes Steak zubereitet und wie sie gelingen. Zu den Steaks werden sechs spezielle Bierstile verkostet, die von Bierexpertin Petra Pekeler unterhaltsam und informativ präsentiert werden. Neben amüsanten Anekdoten über Bier- und Braukunst wird auf über den aktuellen Craft-Bier Trend berichtet. Ein Abend voller Genuss!

Preis je Teilnehmer: 69 Euro (inkl. der Biere)

Nr.1b - Donnerstag, 20.Februar, 19 Uhr

2.Kurs: Männerkochkurs - wir unter uns.

Wir wissen, dass Männer gerne kochen - wenn auch anders! Dieser Abend gibt Klischees keine Chance, denn wir werden etwas zeigen, was die Frauen zu Hause noch nie erlebt haben. Sie werden verwundert die Augen reiben und sich fragen: „Liebling, bist Du es???“

Liebe Männer: Es geht um Fleisch, wahrer Genuss, Überleben, Spaß und Leidenschaft!  
Komm - mach mit! Wir rocken gemeinsam den Abend!

Preis je Teilnehmer: 65 Euro

Nr. 3 - Montag, 09.März, 18 Uhr

Es geht um die Wurst - ich mache meine eigene Wurst

Auf diesem Kurs werden wir einen ganzen Abend gemeinsam Wurst herstellen. Wir erfahren etwas über Fleischqualitäten, Fleischzuschnitt über Würzungen und die spätere Zubereitung. Jeder Teilnehmer bekommt seine persönliche Bratwurst mit nach Hause. Dieser Abend wird sicherlich lang in Erinnerung bleiben wird.

Preis je Teilnehmer: 59 Euro

Nr. 2b - Dienstag. 24.März, 19 Uhr

2.Kurs: Bier trifft Steak

Auf diesem besonderen Kurs werden hochwertige Steaks zubereitet und mit passenden Beilagen und leckerem Bier. Sie erfahren, wie man ein perfektes Steak zubereitet und wie sie gelingen. Zu den Steaks werden sechs spezielle Bierstile verkostet, die von Bierexpertin Petra Pekeler unterhaltsam und informativ präsentiert werden. Neben amüsanten Anekdoten über Bier- und Braukunst wird auf über den aktuellen Craft-Bier Trend berichtet. Ein Abend voller Genuss!

Preis je Teilnehmer: 69 Euro (inkl. der Biere)

Nr. 4 - Dienstag, 28.April 2020, 19 Uhr

Sous vide - das raffinierte Garen unter Vakuum

Sous Vide bedeutet: unter Vakuum. Diese Garmethode hat sich längst in vielen Küchen etabliert. Sie ist einfach, kreativ, schonend und bringt eine völlig neue Geschmacksrichtung mit sich. Ob Fisch, Fleisch oder Geflügel: die Ergebnisse sind überaus zart, aromatisch und sehr gesund, da Vitamine und Nährstoffe hier größtenteils erhalten bleiben. Aber auch das Gemüse wird bei dieser Garmethode ganz neue Dimensionen entfalten. Es gibt viele Tipps, Zubereitungshinweise, Rezepte und natürlich alles zu probieren.

Preis je Teilnehmer: 65,00 €

Nr.5 - Donnerstag, 14.Mai 2020, 18 Uhr

Leidenschaft am Grill - Wie man mit Steaks Freunde gewinnt!

Ein Abend für Freunde außergewöhnlicher Steaks. Fleischermeister Ludger Freese erklärt die Fleischreifung, unterschiedliche Garmethoden und zeigt den Weg zum perfekten Steak. Dabei wird sehr unterhaltsam über Fleisch und Steaks gesprochen, begleitet von dem einem oder anderen Bierchen. Es werden sehr interessante Steaks vom Schwein, Rind, Geflügel und Lamm aufgelegt. Auch einige passende Beilagen werden vorgestellt und verköstigt. Ein Abend, auf dem Fleischgenuss sehr hoch im Kurs steht.

Preis je Teilnehmer: 65,00 Euro

Nr. 6 - Wochenende: 19.- 21.Juni 2020

Genuss unter Segel - kulinarischer Wochenend-Trip

Schon seit einigen Jahren segeln wir mit Gästen vom niederländischen Harlingen aus. Die Tour führt uns zu den vorgelagerten Inseln. Begleitet wird der mehrtägige Törn mit sehr hochwertigen Gerichten, die wir unter Deck frisch zubereiten. Die abendlichen Ausflüge auf den Inseln versprechen ein geselliges Miteinander. Das Angebot umfasst alle Gebühren, Empfang im Hafen, die Übernachtungen, Frühstück, alle Speisen und Getränke. Die Teilnehmerzahl ist auf max. 23 Personen begrenzt (obwohl 32 Plätze vorhanden sind). Weitere Infos gerne in einem persönlichen Gespräch oder auf der Internetseite:

[www.genuss-unter-segel.de](http://www.genuss-unter-segel.de)

All-in-Angebot je Teilnehmer: 435,00 Euro

Nr.7 - Donnerstag, den 23.Juli 2020, 19 Uhr

Grundkurs: Von der perfekten Soße bis zum Dessert

Oft sind es sie Kleinigkeiten, die aus einem Menü ein ganz besonderes Menü machen. Wir zeigen Ihnen, wie man Soßen ansetzt, Infos über Gewürze, wirtschaftlich kocht, Garmethoden, Lagerung von Lebensmittel, Einkochen in Gläser, Tipps, Ratschläge und alles verpackt mit viel Humor und Geselligkeit. Ein Abend voller Anregungen und für den täglichen Küchenalltag - einfach etwas „zum Mitnehmen“.

Preis je Teilnehmer: 59,00 Euro

Nr. 8 - Dienstag, den 08. Sept.2020, 19 Uhr

Die mediterrane Küche - lecker, leicht und vielseitig

Wir lieben die mediterrane Küche! Darum können wir schon jetzt sagen: Es wird extrem lecker werden! Zahlreiche Antipasti, Tapas, Fisch und typische Klassiker werden gekocht.

Aber auch eine Suppe und leckere Dessertvariationen stehen auf der Kochplanung. Ihr Gaumen wird vor Freude klatschen. Wir freuen uns schon jetzt auf diesen Kurs.  
Preis je Teilnehmer: 65,00 Euro

Nr.9 - Dienstag, den 06.Oktober 2020, 19 Uhr  
Wintergrillen mit Wildgerichten und jahreszeitlichen Gerichten  
Eigentlich gibt es keine Jahreszeit, wo man nicht grillen kann. Wir möchten Ihnen zeigen, wie lecker man in der dunklen Jahreszeit vom Grill genießen kann. Wir verlassen ausgetretene Pfade und zeigen die Vielfalt an Wildfleisch, andere Gemüsebeilagen, Kräutern und Dessert. Die Reize der jeweiligen Jahreszeit werden aufgelegt. Die Veranstaltung findet zum Großteil draußen statt. Bitte tragen Sie entsprechende Kleidung.  
Preis je Teilnehmer: 65,00 Euro

Nr.10 - Donnerstag, den 19.Nov.2020, 19 Uhr  
Weihnachten ganz entspannt genießen - so geht es  
Wir alle kennen das: Weihnachten ist das Haus voller Besuch. Was koche ich? Wir zeigen leckere Gerichte, die Begeisterung hervorrufen werden. Dieser Kurs wird Ihnen zeigen, wie sich die Feiertage mit einmaligen Gerichten so einfach verzaubern können. Es geht um die Vorbereitung und die schnelle Zubereitung. Von der Suppe bis zum Dessert ist es so gestaltet, dass man ganz leicht und stressfrei die Feiertage genießen kann.  
Preis je Teilnehmer: 65,00 Euro

Nr.1c - Dienstag, den 12.Jan.2021, 19 Uhr  
Männerkochkurs  
Der Freese-Klassiker bei unseren Kochkursen! Warum das so ist, ist eigentlich klar. Fleisch - klare Worte - Genuss und viel Humor. Es werden viele nützliche Dinge gekocht, man zu Hause auch leicht nachkochen kann und gleichzeitig ein Lächeln in den Gesichtern ihrer Gäste zaubert. Von der Suppe bis zum Dessert wird das Abend reichen - und zwischen den Gängen gibt es erstklassiges Fleisch. Frauen wissen sehr gut, warum Sie Ihre Männer zu uns schicken...  
Preis je Teilnehmer: 65,00 Euro