

Kochkurse 2024 -

Termine und Informationen

Liebe Freunde der guten Küche und des geselligen Kochens!

Auch im kommenden Jahr bieten wir Ihnen wieder eine bunte Mischung an Themen und Gelegenheiten sowie Zeit und Raum zum Kochen in Neuenheerse. Guten Zutaten eben für einen gelungenen Abend mit Freunden und Genießern.

Zusätzlich zu unserem monatlichen Themenspektrum sind weitere Termine und Themen nach individueller Absprache möglich. So oder so freuen wir uns auf genussvolle und vergnügliche Abende mit Ihnen. Für Rückfragen und verbindliche Anmeldungen stehen wir Ihnen per Mail (landgasthaus@ikenmeyer.de) oder telefonisch unter 05259 770 zur Verfügung.

Ihr Team vom Landgasthaus Ikenmeyer

Kochkunst: Kurse, Daten und Fakten

Ort:	Erlebnisküche im Landgasthaus Ikenmeyer
Dauer:	ca. 4 Stunden Küchenspaß inkl. des gemeinsamen Essens
Teilnehmerzahl:	mind. 10 Personen

Die Kochkurse finden immer donnerstags ab 18 Uhr statt. Im Preis enthalten sind die vorbereitenden Arbeiten, das Live-Cooking mit den Köchen, ein Begrüßungsgetränk sowie alle weiteren Getränke und die eingesetzten Lebensmittel. Wir verarbeiten weitestgehend Produkte in Bio-Qualität. Auch eine Kochschürze stellen wir Ihnen leihweise zur Verfügung.

Bitte sagen Sie rechtzeitig bis mindestens 2 Tage vor dem Event ab und geben Sie uns so Zeit zum Reagieren und Umplanen. Andernfalls – ebenso wie bei Nichterscheinen -wird der Kurs in Rechnung gestellt.

Weitere Themen für interessierte Gruppen ab 10 Personen:

- Kürbiskochkurs
- Afrikanisch kochen
- Wildkräuterwanderung oder Jahreszeiten und 5-Gang-Menü
- Indisch kochen
- Grillworkshop
- Ohne Soß´ nix los

Für Sie war nicht das richtige dabei? Sie haben eine eigene Idee? Dann freuen wir uns auf Ihre Anregung und darauf, Ihre Vorschläge im Rahmen eines Kochabends umsetzen zu dürfen.

Wild kochen- unser Highlight

25. Januar 2024 ab 18.00 Uhr/ 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Prosecco
- Zubereitung eines 5 Gang-Menüs
- Profitipps und Tricks
- Zutaten und Utensilien für ein 5-Gänge-Menü
- Softdrinks und Kaffee, begleitende Weine und Bier
- Kochschürze leihweise
- Rezepte zum Mitnehmen

Den prickelnden Auftakt macht ein Glas Prosecco, das Ihnen zur Begrüßung überreicht wird. Im Anschluss daran beginnt die Exkursion in die Welt der betörenden Lebensmittel. Hier geht es um ein reizvolles Kochvergnügen, darum, den Gaumen zu verwöhnen und mit dem Lebensmittel Wild und frischen Kräutern viele Erkenntnisse zu erlangen. Ein Erlebnis, das mit allen Sinnen genossen werden muss. Sehen, schmecken, riechen und fühlen Sie, wie die Kombination der Zutaten zu einem echten Genuss wird.

Valentinsmenü –

5 Gänge zum Verlieben

22. Februar 2024 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung
- organisatorisches und kleine Warenkunde
- gemeinschaftliche Zubereitung eines 5-Gang-Menüs
- gemeinsame Verkostung in schöne Atmosphäre
- begleitende Getränke wie Wein, Bier, Wasser und Säfte
- Rezepte zum Mitnehmen

Durch praktische Anleitungen während des Kocheinsatzes erfahren Sie mehr über die richtige Anwendung von Gartechiken, den vielfältigen Einsatz von Lebensmitteln und die regionale wie internationale Küche.

Der Kurs möchte den Dialog zwischen traditioneller und moderner Esskultur herstellen und lädt Sie ein, den Reichtum der hiesigen Küchen kennenzulernen. Alle Rezepte erhalten Sie zum Mitnehmen- und unbedingt auch zum Nachkochen.

Pasta Pasta – alles selbstgemacht

7. März 2024 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung
- Pasta von Anfang bis Ende in gemeinschaftlicher Herstellung
- Lebensmittel und Kochwerkzeuge werden gestellt
- begleitende Getränke inklusive

In diesem Kurs stellen Sie eigene Pasta beginnend mit dem Grundteig her – dann folgen verschiedene Variationen.

Zu der Pasta bereiten Sie im Anschluss unterschiedliche Saucen, Fleisch, Fisch und Beilagen, so dass letztendlich ein vielseitig gedeckter Tisch für einen gelungenen kulinarischen Abend für Sie bereitsteht.

Asia Cuisine – authentische Thai-Küche

25. April 2024 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

Spargel – Gemüse mit Köpfchen in 5 Gängen

23. Mai 2024 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P

Tapas Kochkurs -

eine kulinarische Reise mit Häppchen erleben!

20. Juni 2024 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Aperitif
- Tapas Kochkurs mit Herstellung unterschiedlicher Variationen
- kompetente Anleitung und Betreuung
- Zutaten, Utensilien und Getränke werden bereitgestellt

Schicken Sie Ihren Gaumen in den Urlaub! Mit dem Tapas Kochkurs weihen wir Sie in die Mysterien der kleinen Leckerbissen ein und zeigen Ihnen die große Wirkung der kleinen Häppchen. Die mediterranen Kleinigkeiten eignen sich übrigens auch für Ihre nächste Party und machen aus jedem Buffet einen köstlichen Hingucker.

Sommer in 5 Gängen -

eine Genussreise für Auge und Gaumen

29. August 2024 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Aperitif
- Organisatorisches und kleine Warenkunde
- gemeinsame Zubereitung eines 5-Gänge-Menüs
- Gemeinsame Verkostung in schöner Atmosphäre
- Zutaten, Utensilien und Getränke werden bereitgestellt
- Rezepte zum Mitnehmen

Durch die praktische Anleitung während Ihres Kocheinsatzes erfahren Sie mehr über die richtige Anwendung von Gartechniken und den vielfältigen Einsatz von Lebensmitteln. Der Kurs möchte den Dialog zwischen traditioneller und moderner Esskultur herstellen und lädt Sie ein, den Reichtum der hiesigen Küche mit Fleisch und vegetarischen Genüssen zu entdecken.

Wild kochen -

Unser Highlight im Herbst

26. September 2024 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Prosecco
- Zubereitung eines 5-Gänge-Menüs unter Anleitung
- Tipps und Tricks vom Profi
- Zutaten, Utensilien und Getränke werden bereitgestellt
- gemeinsame Verkostung in schöner Atmosphäre
- Rezepte Zum Mitnehmen

Den prickelnden Auftakt macht ein Glas Prosecco. Im Anschluss daran beginnt die Exkursion in die Welt der betörenden Lebensmittel. Hier geht es um ein reizvolles Kochvergnügen, darum, den Gaumen zu verwöhnen und mit den Lebensmitteln Wild und frischen Kräutern viele Erkenntnisse zu gewinnen. Ein Erlebnis, das mit allen Sinnen genossen werden kann. Sehen, schmecken, riechen und fühlen Sie, wie die Kombination aus Zutaten zu einem echten Genuss wird.

Indisch kochen -

eine Genussreise für Augen und Gaumen

24. Oktober 2024 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Aperitif
- gemeinsame Zubereitung und Verkostung des Menüs
- mit Tipps und Tricks vom Profi
- Zutaten, Utensilien und Getränke werden bereitgestellt
- Rezepte zum Mitnehmen

Rezepte Indien ist ein Land, das für eine außergewöhnliche Vielfalt steht. Das betrifft sowohl die Landschaft, die Kulturen und Gewohnheiten wie auch die Küche. Von scharf bis mild, vegan und fleischhaltig, Streetfood und traditionellen Gerichten bietet das Land eine beeindruckende Auswahl. Indisch kochen ist ein Farbspiel auf dem Teller, ein Genusslebnis für den Gaumen und eine wahre Freude für das Auge. Gemeinsam mit Ihnen wollen wir an diesem Abend ein wenig eintauchen in die gesunde Art des indischen Kochens, Klassiker kennenlernen und Neuheiten entdecken. Trotz der Exotik der Zutaten und Namen ist der Kochkurs so konzipiert, dass Sie das Gericht gut und gerne zuhause nachkochen können.

Herbstliches Wild

14. November 2024 ab 18.00 Uhr / 89,00 € p.P.

- Begrüßung mit Prosecco
- gemeinsame Zubereitung und Verkostung eines 5-Gänge-Menüs
- mit Tipps und Tricks vom Profi
- Zutaten, Utensilien und Getränke werden bereitgestellt
- Begleitende Weine, Softdrinks, Bier und Kaffee
- Rezepte zum Mitnehmen
- Kochschürze leihweise

Den prickelnden Auftakt an diesem Abend macht ein Glas Prosecco. Im Anschluss daran beginnt die Exkursion in die Welt der betörenden Lebensmittel. Hier geht es um ein reizvolles Kochvergnügen, darum, den Gaumen zu verwöhnen und mit dem besonderen Lebensmittel 'Wild' und frischen Kräutern viele Erkenntnisse zu gewinnen. Ein Erlebnis, das mit allen Sinnen genossen werden kann. Sehen, schmecken, riechen und fühlen Sie, wie die Kombination aus Zutaten zu einem echten Genuss wird