

Kochkurse 2026 -

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 an. Guten Zutaten eben für einen gelungenen Abend mit Freunden und Genießern.

Zusätzlich zu diesem 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

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. In diesen Fällen – 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
- Pasta Pasta
- Thai Kochkurs

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

12. Februar 2026 ab 18.00 Uhr/ 99,00 € p.P. | ausgebucht!!!

- 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.

Ohne Soß' nix los ! –

5 Gänge mit feinen Saucen

05. März 2026 ab 18.00 Uhr / 99,00 € p.P. | ausgebucht !!!

- 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 Gartechniken, 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.

Wild kochen – das Ikenmeyer-Highlight

19.Januar 2026 ab 18.00 Uhr / 99,00 € p.P. |ausgebucht !!!

- 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.

Thai Küche – authentische asiatische Küche

12. März 2026 ab 18.00 Uhr / 99,00 € p.P.

- Begrüßung mit Aperitif
- Zutaten und Utensilien für ein 5-Gänge-Menü
- Softdrinks und Kaffee, begleitende Weine und Bier
- Kochschürze leihweise
- Rezepte zum Mitnehmen

Asien, Kontinent der Farben und Gerüche, Exotik und Verlockungen auf dem Teller. Ein Stück Asien mit seiner außergewöhnlichen Vielfalt von scharf bis mild, vegan und fleischhaltig, Streetfood und traditionellen Gerichten holen wir heute nach Neuenheerse. Die Thai-Küche ist ein Farbspiel auf dem Teller, ein Genusserlebnis 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 Kochens, Klassiker kennenlernen und Neuheiten entdecken. Trotz der Exotik der Zutaten und Namen ist der Kochkurs so konzipiert, dass Sie die Gerichte gut und gerne Zuhause nachkochen können - und sollen.

Frühlingsmenü mit frischen Spargel -

eine Genussreise für Auge und Gaumen

28. Mai 2026 ab 18.00 Uhr / 99,00 € p.P.

- Begrüßung mit Aperitif
- Organisatorisches und kleine Warenkunde
- Herstellung verschiedener Spargel-Variationen
- Gemeinsame Verkostung in schöner Atmosphäre
- Zutaten, Utensilien und Getränke werden bereitgestellt
- Rezepte zum Mitnehmen

Spanische Tapas -

eine kulinarische Reise mit Häppchen erleben

18. Juni 2026 ab 18.00 Uhr / 99,00 € 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

Schicken Sie Ihren Gaumen in den Urlaub! Mit dem Tapas- Kochkurs weihen wir Sie in die Mysterien der kleinen Leckerbissen ein und zeigen den Teilnehmern, dass für eine große Wirkung häufig einfache Mittel genügen. Das Temperament und die Leidenschaft Spaniens stecken in jedem der köstlichen Häppchen. Sparen Sie sich Ihren Jahresurlaub für eine andere Gelegenheit auf, denn im Kochkurs werden wir Ihnen mit den Tapas in unterschiedlichen Variationen die Sonne des Mittelmeeres in die heimische Küche bringen.

Kleiner Aufwand – große Wirkung!

Wer bisher vor einem Anlass oder einer Party stundenlang in der Küche gestanden war, um die Mägen der Gäste nicht knurren zu lassen, dem bieten wir mit den Tapas Kochkurs die Gelegenheit, sich dies in Zukunft zu ersparen. Mit geringem Aufwand, einfachsten Mitteln und herrlich mediterranen Zutaten zaubern Sie in Kürze gemeinsam mit dem Küchenprofi und den übrigen Teilnehmern zehn unterschiedliche Köstlichkeiten. Das Schöne an Tapas ist nicht nur die einfache Zubereitung – auch nach dem Kochkurs. Die kleinen Köstlichkeiten machen aus jedem einfachen Buffet einen wirklich köstlichen Hingucker!

Herbstliches Wild -

5 Gänge zum Verlieben

3. September 2026 ab 18.00 Uhr / 99,00 € 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