

Seminare und Erlebnisköcheleien im I. Quartal 2016

22.01. leider ausgebucht

23.01. leider ausgebucht

03.02. Kochen bei Lactose- und Fructoseintoleranz 35,00 €/ Teilnehmer

Neben einer kurzen wissenschaftlichen Einführung in das Thema stehen küchentechnische Hilfen und Informationen im Vordergrund des Abends. Gemeinsam kochen wir ein lactose- und fructosearmes 3-Gänge-Menü.

05.02. leider ausgebucht

06.02. geschlossene Gesellschaft

07.02. Besuchen Sie uns auf der „Frankenberger Hochzeitsgala“

10.02. Aschermittwoch Vom Fasten 19.00 – 21.00 Uhr, 10,00 €/ Teilnehmer

Gesprächsabend mit veganem Imbiss rund um die Themen Fasten, Verzicht, vegetarische und vegane Ernährung

13.02. geschlossene Gesellschaft

14.02. Valentinstag

14.30 – 16.30 Uhr

Café, Candle light & mehr

Offene Türen und Ohren für Heiratswillige die unseren Hof und unsere Leistungen kennenlernen möchten

16.30 – 21.00 Uhr

Kochabend für Verliebte

Anmeldung erforderlich

Wir kochen ein Schokoladenmenü! 140,00 €/ Paar

19. – 21.02. ausgebucht

24.02. Wintergenüsse

Entdecken Sie alte Wintergemüse neu. Wir bereiten gemeinsam ein saisonales 4-Gänge-Menü zu.

26.02. Wild auf Wild

Neben Fachinformationen zum Thema lernen Sie unterschiedliche Wildarten sowie die Fleishteile mit ihrer jeweiligen Verwendung und Zubereitung kennen. Nebenbei entsteht ein leckeres 4-Gänge-Menü

02.03. Einsteigerabend vom Korn zum Brot

Lernen Sie unterschiedliche Getreide (Weizen, Kamuth, Hirse, Quinoa u.a.), ihren Nutzen für die Ernährung sowie Interessantes zur Mahlung kennen. Im Laufe des Abends entstehen unterschiedliche Getreidespeisen und Brote, die wir gemeinsam verkosten werden

04.03. Veganer Kochabend für Einsteiger

Fachkompetent und offen diskutieren wir die Vor- und Nachteile der veganen Ernährung aus medizinischer, ernährungsphysiologischer und ökologischer Sicht. Im Laufe des Abends kochen wir gemeinsam ein veganes 4-Gänge-Menü. Dabei geben wir Hinweise zur Zubereitung spezieller veganer Lebensmittel.

09.03. Wild auf Wild

12.03. Entspannungstag – Entschleunigen Sie Ihren Alltag

14.30 – 21.00 Uhr, 70 €/Teilnehmer

Nach einer Einführungsrunde zum Thema Stress, Entspannung und Entspannungstechniken, genießen wir eine „entspannte“ Teestunde. Anschließend kochen wir gemeinsam ein 4-Gänge-Wellness-Menü.

16.03. Wintergenüsse mit einem Blick auf den Frühling

18.03. Einsteigerabend vom Korn zum Brot

19.03. Besuchen Sie uns auf dem Ostermarkt im „Landgut Naundorf“

23.03. Veganer Kochabend für Einsteiger

26.03. Osterfeuer 18.00 – 22.00 Uhr Mit kleinen feinen Spezialitäten unserer Küche.

27.03. Osterbrunch leider ausgebucht

02.04. Heute back ich, morgen ... 10.00 – 19.00 Uhr

Entdecken Sie die Geheimnisse des Brotbackens. Im Laufe des Tages stellen wir verschiedene Teigansätze und Brote her. Erfahren Sie dabei interessantes über die Getreidearten, den Vermahlungsprozess und ernährungsphysiologische Besonderheiten.