



gemeinsam kochen

„WIDME DICH DER LIEBE UND DEM
KOCHEN MIT GANZEM HERZEN.“

Dalai Lama

Küchenmeister **Roland Drückler** serviert uns schon seit 2012 kreative, entspannte Abende mit tollen Menschen und leckeren Köstlichkeiten aus aller Welt. | 160, 511, 544, 560 – 564, 571 – 572, 582, 584, 589



Die koreanische Künstlerin **Joong-Hee Kim** bringt Ihnen seit 2013 die Küche ihrer Heimat näher. „Gesundheit, Freude und Dankbarkeit“ ist nicht nur ihr Lebensmotto, sondern auch das Ergebnis ihrer Kochkunst. | 541, 547 – 548, 550, 554



Die Hobbykünstlerin **Nicoleta Dusil** schreibt in ihrer Freizeit Ikonen und ist eine leidenschaftliche Köchin. Sie nimmt uns mit auf eine Reise zu unbekanntem Köstlichkeiten ins geheimnisvolle Transsylvanien. | 552

Hauswirtschaftsmeisterin **Margit Hildebrandt** findet, „man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ Dass dies ohne hohen Aufwand variantenreich möglich ist, zeigt sie seit über 35 Jahren bei uns. | 531



Für die gelernte Hauswirtschaftsleiterin **Sabine Nienstedt** ist Kochen eine Leidenschaft. Seit 2010 bietet sie einen 3-stündigen Mix aus Kochkurs und Küchenparty, zu dem auch Sie eingeladen sind. | 530, 545, 553, 583, 585, 588



Die Aufmerksamkeit nach innen richten und den Körper seine Arbeit machen lassen. Mit über 30 Jahren Erfahrung im Fasten und seit 2006 bei uns, bietet **Beate Patzig**, Fastenleiterin und Achtsamkeitslehrerin, Fastenkurse an. | 505



Der Hauswirtschafterin und Dipl.-Ökotrophologin **Anja Later** bereitet es seit 1994 Freude, Rezeptklassiker modern zu interpretieren und dabei den Gesundheitsaspekt nicht außer Acht zu lassen. | 500, 510, 543, 551, 570, 587

Yael Vieira kommt aus Israel und ist multikulturell aufgewachsen. Seit einigen Jahren nimmt sie uns regelmäßig mit auf ihre bunten, kulinarischen Reisen ins Unbekannte. | 163, 172 – 173, 540, 542, 546, 549, 555, 575, 581, 586



Saisonale Küche



Erntezeit für die tollen Herbstgenüsse

Mit Kürbis, Pilzen, Kaninchen und frischen Feigen tolle Herbstgenüsse genießen.

560	A	Mittwoch	09.10.2024	1 Kurstag
	B	Donnerstag	31.10.2024	1 Kurstag
		Dauer	18:00 bis 21:00 Uhr	
		Gebühr	A, B: 41,00 Euro inkl. Umlage	
		Leitung	Roland Drückler	

Wild und Trüffel

Aus diesen edlen Zutaten stellen wir ein besonderes Menü zusammen.

561	A	Dienstag	12.11.2024	1 Kurstag
	B	Mittwoch	20.11.2024	1 Kurstag
		Dauer	18:00 bis 21:00 Uhr	
		Gebühr	A, B: 45,00 Euro inkl. Umlage	
		Leitung	Roland Drückler	

Zeit für Meeresfrüchte

Hummer und Muscheln bilden zusammen mit frischem, saisonalem Gemüse ein wunderbar edles Menü.

562	A	Donnerstag	23.01.2025	1 Kurstag
	B	Donnerstag	30.01.2025	1 Kurstag
		Dauer	18:00 bis 21:00 Uhr	
		Gebühr	A, B: 53,00 Euro inkl. Umlage	
		Leitung	Roland Drückler	

Die Queen des Gemüses

In der Zeit zwischen Mitte April bis zum Johannistag am 24. Juni ist die traditionelle Spargelsaison. Zu der Königin des Gemüses kombinieren wir jetzt auch Scholle, die nun ebenso Saison hat.

563	A	Donnerstag	15.05.2025	1 Kurstag
	B	Donnerstag	22.05.2025	1 Kurstag
		Dauer	18:00 bis 21:00 Uhr	
		Gebühr	A, B: 42,00 Euro inkl. Umlage	
		Leitung	Roland Drückler	

Erdbeerabend

Es gibt sie wieder – die leckeren Erdbeeren vom Feld. Mit Kaiserschoten und Geflügel wollen wir ein schönes Menü zaubern.

564	A	Donnerstag	12.06.2025	1 Kurstag
	B	Mittwoch	18.06.2025	1 Kurstag
		Dauer	18:00 bis 21:00 Uhr	
		Gebühr	A, B: 40,00 Euro inkl. Umlage	
		Leitung	Roland Drückler	

