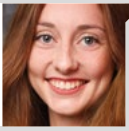
gemeinsam kochen



Die gelernte Diätassistentin **Kerstin Döll** begleitet Menschen mit Leidenschaft auf ihrem Weg zu einer gesünderen Lebensweise. Auch in ihrer Freizeit kocht sie mit mindestens eben so viel Begeisterung, wie sie tanzt. | **505, 521**

Küchenmeister **Roland Drückler** serviert uns schon seit 2012 kreative, entspannte Abende mit tollen Menschen und leckeren Köstlichkeiten aus aller Welt. | **150, 506, 515, 534, 536, 550–551, 553, 561, 564, 570, 573 – 574, 579**

Die Hobbykünstlerin **Nicoleta Dusil** schreibt in ihrer Freizeit Ikonen und ist eine leidenschaftliche Köchin. Sie nimmt uns mit auf eine Reise zu unbekannten Köstlichkeiten ins geheimnisvolle Transsylvanien. | **539, 560**

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. | **531, 538, 542**

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. | **511**

gemeinsam *kochen*

„NACH EINEM TREFFLICHEN MITTAGESSEN IST MAN GENEIGT, ALLEN ZU VERZEIHEN."

Oscar Wilde

Pfarrer **André Lemmer** möchte den Glauben mit dem Alltag verbinden. Alles, was wir mit unseren eigenen Händen tun, verbindet uns mit Schöpfung und Glaube. Die Frage, was uns nährt, bekommt dann eine doppelte Bedeutung. **| 580**

Für die gelernte Hauswirtschaftsleiterin **Sabine Nienstedt** ist Kochen eine Leidenschaft. Seit 2010 bietet sie einen Mix aus Kochkurs und Küchenparty, zu dem auch Sie eingeladen sind. **| 520, 540, 552, 571 – 572, 575 – 576, 578, 581**

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. **| 500**

Yael Vieira kommt aus Israel und ist multikulturell aufgewachsen. Seit vielen Jahren nimmt sie uns mit auf bunte, kulinarische Reisen ins Unbekannte. **| 141, 152 – 153, 173 – 174, 530, 532 – 533, 535, 537, 541, 543 – 544, 562, 577**

Saisonale Küche

Es grünt so grün

Muss es immer grüne Soße sein? Mit frischen Kräutern der Saison zaubern wir leckere Speisen.

550	A	Donnerstag	23.04.2026	1 Kurstag
	B	Donnerstag	30.04.2026	1 Kurstag
		Dauer	18:00 bis 21:00 Uhr	
		Gebühr	A, B: 48,00 Euro inkl. Umlage	
		Leitung	Roland Drückler	

Endlich Spargelsaison

Jetzt „schießt“ der Spargel wieder! Zwischen Mitte April und Mitte Juni ist die traditionelle Spargelsaison. Darauf freuen wir uns das ganze Jahr.

551	A	Donnerstag	21.05.2026	1 Kurstag
	B	Donnerstag	28.05.2026	1 Kurstag
		Dauer	18:00 bis 21:00 Uhr	
		Gebühr	A, B: 49,00 Euro inkl. Umlage	
		Leitung	Roland Drückler	

Spargel und Erdbeeren

Die Königinnen von Gemüse und Obst treffen aufeinander und verschmelzen zu wunderbaren Kreationen.

552	Freitag	22.05.2026	1 Kurstag
	Dauer	18:00 bis 21:00 Uhr	
	Gebühr	42,00 Euro inkl. Umlage	
	Leitung	Sabine Nienstedt	

Die „Jungfräulichen“

Matjes und Erdbeeren – daraus lässt sich doch was Leckeres machen?!

553 A	Donnerstag	18.06.2026	1 Kurstag
B	Donnerstag	25.06.2026	1 Kurstag
	Dauer	18:00 bis 21:00 Uhr	
	Gebühr	A, B: 49,00 Euro inkl. Umlage	
	Leitung	Roland Drückler	