



Liebe Kochbegeisterte,

wir wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr und freuen uns, Ihnen unser neues Programm mit vielen interessanten Veranstaltungen vorstellen zu dürfen.

Für alle Fisch-Freunde ein Muss ist unser Kochkurs „Alles aus dem Meer“ mit Profikoch Steven Renner.

Wer eine andere Kultur kennenlernen möchte, ist im Kochkurs „Arabische Küche“ sehr gut aufgehoben.

Kreativ wird es wieder im Kurs rund um die „Moderne Alpenküche“, mit denen Sie Ihren Besuch sicherlich beeindrucken.

Außerdem kommen in diesem Quartal Pasta-Liebhaber und Streedfood-Liebhaber in speziellen Kursen voll auf ihre Kosten.

Wir freuen uns auf Sie!

Steven Renner
und das Team vom
familia Genuss-Forum

familia
Genuss
FORUM

familia
Genuss
FORUM

UNSER FARBLEITSYSTEM

Kochkurse...

- ...mit familia Profi-Koch Steven Renner
- ...mit unseren Genuss-Experten
- ...Zusatztermin mit familia Profi-Koch Steven Renner
- ...zum Thema Gesunde Ernährung
- ...mit unseren Gast-Köchen
- ...mit dem Högendörp-Team

HÖGENDÖRP

VERANSTALTUNGSORT:

familia Einkaufsland Wechloy
Posthalterweg 10
26129 Oldenburg

TREFFPUNKT FÜR ALLE VERANSTALTUNGEN:

Center-Information im familia Einkaufsland Wechloy

ANMELDUNG ZUM FAMILIA GENUSS-FORUM:

An der Markt-Information familia XXL
im familia Einkaufsland Wechloy
Telefon: 04 41 / 794 - 310

Anmeldung per E-Mail möglich!
Für Informationen schicken Sie eine E-Mail an:
genussforum@familia-nordwest.de

KONTAKT BEI FRAGEN:

familia Genuss-Forum
Steven Renner, Tel. 04 41 794-225 oder 0441 794-310
genussforum@familia-nordwest.de

Alle Tickets sind übertragbar, eine Rückerstattung von Teilnahmegebühren ist leider nicht möglich.

Im nächsten
Flyer Kurse von:
**APRIL BIS
JUNI
2020**

KOCH- KURSE



Neue Kurse:
**JANUAR BIS
MÄRZ
2020**

In Kooperation mit



familia
Genuss
FORUM

Di.
21.

Trüffel, Käse und Wein

Lernen und nie aufhören. Diesmal geht es um Trüffel, Käse und Wein. Diese Kombination passt hervorragend zusammen. Es wird Vorspeisen, frische Pasta und vieles mehr.

18.00 bis 21.00 Uhr / 29,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner

Di.
28.

Alles aus dem Meer

Wie bereite ich den Fisch richtig zu? Wie nehme ich einen Fisch, Hummer, Muscheln auseinander? Wann ist der perfekte Garpunkt erreicht? Viele weitere Fragen kommen auf, wenn man nicht viel Erfahrung hat. Das ist aber kein Verbrechen! Denn wir helfen Ihnen dabei, einen Fisch zu filetieren, zuzubereiten und auch perfekt auf den Teller zu bringen.

18.00 bis 21.00 Uhr / 28,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner



LECKERE VIELFALT ZUM FRÜHLINGSANFANG

Di.
4.

Do.
6.

Do.
13.

Di.
25.

Do.
27.

FEBRUAR



© User:Takeaway / Wikimedia Commons / CC-BY-SA-4.0

Di.
4.

Süddeutsche Küche

Im Süden speist man weniger Kartoffeln, dafür fallen Klöße, Spätzle, Schupfnudeln oder Nocken umso mehr ins Gewicht. Ein Favorit, bis in die heutige Trendküche Deutschlands hinein, sind die Spätzle aus dem Schwabenland. Zusammen mit Käse und gerösteten Zwiebelringen ist das ein köstliches, rundes Gericht. Schauen Sie was der Süden noch alles zu bieten hat.

18.00 bis 21.00 Uhr / 25,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner

Do.
6.

Jamaika (Rum, Zigarre, BBQ)

Fisch, Hähnchen, Süßkartoffeln, Kochbananen, Kokosnüsse und viele andere Besonderheiten decken den Tisch. Dazu gibt es verschiedene Rum und wer möchte, gönnt sich zum Abschluss eine Zigarre auf der Terrasse.

18.00 bis 21.00 Uhr / 34,00 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner



Do.
13.

Arabische Küche

Die arabische Küche ist geprägt von markanten Gewürzen und bietet damit intensive Geschmacksrichtungen und aromatische Gerichte. Vom syrischen Humous über libanesischen Taboulé bis hin zu arabischen Desserts. In diesem Kurs werden verschiedene kleine Gerichte in gemütlicher und netter Atmosphäre verkostet.

18.00 bis 21.00 Uhr / 25,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner



Di.
25.

Küche der Kriegsjahre

Für die Geschichte der Ernährung des Menschen ist die Nahrungsunsicherheit kennzeichnend; dies wird in unserer heutigen Zeit des Überflusses leicht vergessen. In dem Kochkurs zeige ich Ihnen wie man aus einfachsten Mitteln gute und leckere Gerichte auf dem Tisch bringt.

18.00 bis 21.00 Uhr / 25,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner

Do.
27.

Street Food aus aller Welt

Kleine Stände mit Streetfood wie Hot Dogs, Asia-Nudeln, Langos und Co. säumen die Bordsteine dieser Welt – und halten nun Einzug in unsere Küche.

18.00 bis 21.00 Uhr / 25,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner

Do.
5.

Flammkuchen

Nun ist es an den Teilnehmern, dieses beliebte elsässische Nationalgericht zuzubereiten. Kreieren Sie je nach Geschmack die salzigen Varianten mit Zwiebeln, Speck und Kräutern. Zum Nachtisch können Sie die süße Variante mit Apfel und Zimt versuchen. Wir wünschen: Bon Appetit!

18.00 bis 21.00 Uhr / 25,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner



Di.
10.

Pasta Pasta

Nudeln machen glücklich - selbstgemachte Nudeln noch viel mehr. Tauchen Sie ein in die bunte Welt von Fettuccine, Pappardelle, Ravioli und Panzerotti und lernen Sie bei unserem Pasta-Kochkurs, wie Sie aus einfachen Grundzutaten, feinen Füllungen und raffinierten Saucen die köstlichsten Nudelvarianten kreieren. Entdecken Sie den Italiener in sich!

18.00 bis 21.00 Uhr / 25,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner

Di.
10.

Do.
12.

Skandinavisch

Dies beschreibt die skandinavische Küche am besten. Sie schmeckt nach Midsomer und Ursprünglichkeit und der Trend geht zurück zu den Wurzeln, zurück zu gutem, ehrlichen Essen. Wir möchten Ihnen die Küche des Nordens näher bringen und an diesem Abend lernen Sie Gerichte aus Dänemark, Schweden, Norwegen und Finnland kennen - von Smörrebröd bis Köttbullar und jede Menge weiterer Leckereien.

18.00 bis 21.00 Uhr / 25,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner

Do.
19.

Do.
19.

Moderne Alpenküche – kreativ und köstlich

Die Alpen sind nicht nur wegen ihrer herrlichen Landschaft bei Urlaubern im Winter wie im Sommer beliebt. Auch die ausgezeichnete Küche ist für viele ein Grund, Jahr für Jahr wieder nach Bayern, Südtirol, Österreich oder die Schweiz zu reisen. Zumindest hier können wir Abhilfe schaffen, und bringen authentische und vielleicht weniger bekannte Rezepte der Alpenküche ins GenussForum.

18.00 bis 21.00 Uhr / 27,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner

Do.
26.

Do.
26.

Südstaaten Küche

Einfach und herzhaft so kann man die Südstaatenküche mit Einflüssen aus der Cajun und kreolischen, sowie der Tex-Mex Küche am ehesten beschreiben.

Regionale Zutaten wie Mais, Bohnen, Süßkartoffeln, Kürbis, Truthahn, Huhn sowie Garnelen und Forellen spielen eine wesentliche Rolle bei der Zubereitung des heutigen Menüs.

18.00 bis 21.00 Uhr / 25,50 Euro
12 Teilnehmer / Steven Renner
+ selbstgemachtem Ictea!

MÄRZ

