

[Hier online buchen](#)

1273 Kurz Gebratenes Mi. 14.08.19 Beginn 18:00 Uhr 90,00 €

Kurz gebratenes ist eine schnelle und leichte Küche. Mit kurz Gebratenem ist das ein Kinderspiel, denn hier kommt Fleisch nur Minuten in die Pfanne.

Geeignet sind zarte, edle Fleischstücke vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Geflügel. Zum Beispiel Filet, Koteletts, Schnitzel, Rücken- und Hüftsteaks. Beim Geflügel bieten sich Streifen von Hähnchen- und Putenbrust oder zarte Minutensteaks an. Auch Hackfleisch kann in die Pfanne, als Minifrikadelle oder Spießchen.

[Hier online buchen](#)

1274 Verführerische Gerichte aus Italiens Regionen

Fr.16.08.19 Beginn 18:00 Uhr 90,00 €

Die Regionen decken den Tisch. Spezialitäten aus den Regionen Italiens sind weltweit beliebt. Die italienische Küche unterscheidet man in die Küchen Norditaliens, Mittelitalien und Süditalien. Der italienische Norden war schon immer wohlhabender im Vergleich zum Süden. Das beeinflusste auch die norditalienische Küche, die gehaltvoll und reich an Zutaten ist. Die Mitte ist von Küchenfantasien geprägt und der Süden von Einfachheit.

[Hier online buchen](#)

1275 Scharfmacher Mi.21.08.19 Beginn 18:00 Uhr 80,00 €

Scharfe Lebensmittel sind die gesündeste Droge der Welt. Weil der Körper Schärfe nicht als Geschmack, sondern als Schmerz empfindet, und nach dem Schmerz kommt das Glücksgefühl in Form von Endorphinen. Hauptsache scharf. Ob nun thailändisch, mexikanisch oder indisch, schwitzen über rotem Curry oder ein Löffelchen Salsa Mexicana zu viel, treibt selbst den stärksten Kerlen die Tränen in die Augen. Ob nun Chili, schwarzer Pfeffer, Ingwer oder Meerrettich, nach dem Genuss tritt immer der sogenannte Pepper-High-Effekt ein. Schärfe ist damit eine Naturdroge, die jedem einen großen Auftritt bescheren kann. Weil man am Chili-Topf publikumswirksam beweisen kann, wer der schmerzfreieste Esser ist.

[Hier online buchen](#)

1276 Hessische Tapas Fr. 23.08.19 Beginn 18:00 Uhr 75,00 €

Tapas, das sind ursprünglich kleine spanische Köstlichkeiten, die untrennbar zur spanischen Lebensart gehören. Aber auch in der deutschen Küche hält diese Art des Fingerfood Einzug. Inzwischen haben auch heimische Köche das spanische Fingerfood entdeckt und bieten Tapas als regionale Häppchen an. Dabei sind so originelle Rezepte wie die „Hessen-Tapas“, kleine Teigböden gefüllt z. B. mit Zwiebel-Apfel-Chutney, oder Ziegenfrischkäse mit „Hessenpesto“ entstanden. Auch wir haben viele Hessische Tapas-Ideen entwickelt und möchten Ihnen diese zeigen.

AEG Kochzeit Sa.24.08.19 Beginn 12:00 Uhr

Buchungen **nur** über den Küchenfachhandel **oder** auf der Homepage von AEG

[Hier online buchen](#)

1277 Moderne Garmethoden Di. 27.08.19 Beginn 18:00 Uhr 85,00 €

Richtig garen - so gelingen alle Gerichte.

Das Schöne am Kochen ist, dass es die unterschiedlichsten Garmethoden gibt. So erhält jedes Gericht sein spezifisches Aroma und seine typische Konsistenz. Und für Abwechslung in der Küche ist außerdem gesorgt. Ob dämpfen, pochieren, braten, grillen, hier erfahren Sie alles Wichtige zum Gelingen Ihrer Gerichte, ob Fleisch, Fisch oder Gemüse.

[Hier online buchen](#)

1278 Marktbummel Sa.31.08.19 Beginn 10:30 Uhr

Wir werden zuerst auf dem Offenbacher Wochenmarkt (Treffpunkt: vor dem Markthaus 10:30 Uhr) gemeinsam einkaufen (Warenkunde inklusive) um dann im Anschluss daran im Kochclub die gekauften Waren zu einem mehrgängigen Menu zu verarbeiten. Alles ist möglich; hier ist die Fantasie und Kreativität gefordert.

[Hier online buchen](#)

1279 Kreative Saucen Di. 03.09.19 Beginn 18:00 Uhr 90,00 €

Was nutzt das beste Stück Fleisch oder Fisch, wenn die passende Sauce dazu fehlt. Eine Vielzahl von Kombinationen mit Früchten, Alkoholika und Aromen ergeben mit der richtigen Grundsauce ein nachhaltiges Geschmackserlebnis, das man so schnell nicht mehr vergisst. Die unterschiedlichsten Abwandlungen mit leckeren Begleitern werden heute Abend intensiv abgehandelt. Es ist einfacher als man denkt, eine tolle Sauce zu zaubern.

[Hier online buchen](#)

1280 Stammtisch der Kochclubmitglieder Mi. 05.09.19 Beginn 18:00 Uhr 30,00 €

Treffen der Kochclubmitglieder

AEG Kochzeit Sa.07.09.19 Beginn 12:00 Uhr

Buchungen **nur** über den Küchenfachhandel **oder** auf der Homepage von AEG

[Hier online buchen](#)

1281 Schwabenküche Mi. 11.09.19 Beginn 18:00 Uhr 85,00 €

Die schwäbische Küche ist im Gegensatz zur französisch beeinflussten badischen Küche eher bodenständig. Sie ist beheimatet im sogenannten „Schwabenland“, das große Teile Württembergs umfasst, die Region Bayerisch Schwaben sowie das Allgäu und, historisch gesehen, auch Vorarlberg.

Eine zentrale Bedeutung haben Eierteigwaren in den verschiedensten Variationen, zum Beispiel Spätzle oder Maultaschen. Aber auch gehaltvolle Suppen, Kartoffelgerichte und Eintöpfe sind typisch für die schwäbische Küche. Dazu kommen typische Desserts und Süßspeisen.

[Hier online buchen](#)

1282 AEG – Kochzeit Intensiv-Kurs Fr. 13.09.19 Beginn 18:00 Uhr 79,00 €

In dem AEG KochZEIT-Intensivkurs erklären wir, wie Sie mit Ihren AEG Multi-Dampfgarern wahre Gaumenfreuden kreieren können. Lernen Sie, wie Sie Braten oder Brot mit dem AEG Dampfgarer innen saftig zart und außen knusprig kross zubereiten oder Ihre Gerichte besonders schonend im Vakuum garen. Ganz und gar perfekter Genuss mit Dampf! Treffen Sie sich in lockerer Atmosphäre und mit unserer professionellen Unterstützung und Erfahrung probieren Sie die zubereiteten Köstlichkeiten und erleben Sie dabei selbst, dass Dampf den Unterschied macht. Wir wünschen guten Appetit!

[Hier online buchen](#)

1283 Kreativkochkurs der Kochclubmitglieder Di.17.09.19 Beginn 18:00 Uhr 80,00 €

Diese Veranstaltung ist **nur** von Kochclubmitgliedern buchbar.

[Hier online buchen](#)

1284 Feines Fleisch Fr. 20.09.19 Beginn 18:00 Uhr 135,00 €

Fleischgerichte der besonderen Art. Ein Kochkurs in enger Zusammenarbeit mit den Edeka-Märkten von J.Richter in Of-Bieber etc. Feinstes Fleisch von Edekas Kooperationspartnern, wie irisches Lamm und Herfordrindfleisch, US-Beef, Bison, Österreichische Almoachsen oder Wagyu-Rindfleisch und Tiroler Kaiserkalb, werden heute den richtigen Rahmen finden. Hochgenuss garantiert. Viele Infos und Tipps der Fleischbehandlung gibt es ebenso, wie das richtige braten und würzen.

[Hier online buchen](#)

1285 Trend-Küche „Mexiko“ Mi.25.09.19 Beginn 18:00 Uhr 85,00 €

Chili, Tortillas und Co. lassen grüßen. Ein Streifzug durch die mexikanische Küche wird uns schnell eines Besseren belehren, die Meinung aufrecht zu halten, das die Küche Mexikos nur aus Bohnen und Chili besteht. Früchte, Gemüse und Fleisch der unterschiedlichsten Couleur in den unglaublichsten Kombinationen, das ist das wahre Mexiko. Natürlich werden wir den Chilies, Tomaten und Bohnen auch hier begegnen. Ganz Ohne geht es halt doch nicht.

[Hier online buchen](#)

1286 Männerkochkurs Fr. 27.9.19 Beginn 18:00 Uhr 90,00 €

Heute dreht sich alles um Haxen, so wie sie Männer lieben. Nicht nur die berühmten Schweinshaxen aus einem bayerischen Biergarten sind eine echte Verführung, auch Lammhaxen, Kalbshaxen und Geflügelhaxen können mit raffinierten Zubereitungen locker mithalten. Kaum zu glauben, welch eine Vielfalt es an Rezeptideen gibt.

AEG Kochzeit Sa.28.09.19 Beginn 12:00 Uhr

Buchungen **nur** über den Küchenfachhandel **oder** auf der Homepage von AEG

[Hier online buchen](#)

1287 Elch, Bison, Gams und Co. Mi.2.10.19 Beginn 18:00 Uhr 125,00 €

Wild-Exoten, die man wirklich nicht jeden Tag auf den Teller bekommt. Solch außergewöhnliches Wildbret bedarf natürlich auch einer besonderen Zubereitung. So werden wir z.B. Gams im Heu garen und Elch mit seinem Lieblingsfutter „Morcheln“ in Verbindung bringen. Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Kochkurs mit Wild vom Feinsten.

[Hier online buchen](#)

1288 Kulinarische Rundreise Südamerika Mi. 09.10.19 Beginn 18:00 Uhr 95,00 €

Die Einfachheit aus den vorhandenen Grundnahrungsmitteln des Kontinents wird vermischt mit Einflüssen ehemaliger afrikanischer Sklaven und europäischer Einwanderer. Immer präsent sind in Lateinamerikas Küche Mais, Reis und Bohnen. Beliebt in ganz Südamerika ist Rind- und Lammfleisch, aber auch Meeresfrüchte. Als Beilage dienen häufig Süßkartoffeln, Yuca (Maniok), Tomaten, Mangold, Paprika, Kürbis oder Karotten. Dazu kommt eine reiche Fülle an exotischen Früchten: Mangos, Maracujas, Papayas, Melonen, Stern- und Acerolafrüchte.

[Hier online buchen](#)

1289 Jan's Sushikurs Fr.11.10.19 Beginn: 18 Uhr 95,00 €

Unser langjähriges Kochclubmitglied Jan, liebt sein Hobby und hat sich mit dem Thema „Sushi“ schon länger intensiv beschäftigt. Auf vielfachen Wunsch unserer Kochclubmitglieder wird er an diesem Abend zum zweiten Mal mit uns gemeinsam Sushi vom Feinsten herstellen. Seine Rezepte werden danach wohl den einen oder anderen zum neuen Sushi-Fan werden lassen. Ich kann heute schon einen außergewöhnlichen Abend versprechen.

AEG Kochzeit Sa.12.10.19 Beginn 12:00 Uhr

Buchungen **nur** über den Küchenfachhandel **oder** auf der Homepage von AEG

[Hier online buchen](#)

1290 Herbstliche Küchenfantasien Di.15.10.19 Beginn 18:00 Uhr 85,00 €

Ein Gaumenfest der Genüsse. Der Herbst ist an Farben, Formen und Gerüchen kaum zu übertreffen und genau so ist herbstliche Küche, voller Kreationen und Kombinationsmöglichkeiten. Reife Früchte, herrliches Gemüse, satt gefressenes Geflügel, und und und.. laden uns ein, Fantasie und Geschmack spielen zu lassen.

[Hier online buchen](#)

1291 Nimm dir Zeit für Meer Do.17.10.19 Beginn 18:00 Uhr 130,00 €

Langostino, Hummer oder Muscheln stehen für viele beim Restaurantbesuch ganz oben auf der Favoritenliste. Doch trauen Sie sich auch an die wahren Könige der Meere, wenn Sie am heimischen Herd stehen? Ich zeig Ihnen die richtigen Handgriffe. Nach einer kleinen Warenkunde, geht es den Meeresbewohnern an den Kragen: Am Herd erfahren Sie alles über verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezeptideen rund um Krusten- und Schalentiere.

AEG Kochzeit Sa.19.10.19 Beginn 12:00 Uhr

Buchungen **nur** über den Küchenfachhandel **oder** auf der Homepage von AEG

[Hier online buchen](#)

1292 Kartoffel-Die tolle Knolle Mi.23.10.19 Beginn 18:00 Uhr 85,00 €

Schälen kann sie jeder, aber zubereiten nicht unbedingt... In einem meiner Fachbücher werden über 600 !! verschiedene Kartoffelzubereitungen aufgeführt; man sieht also, die tolle Knolle ist ein Tausendsassa. Wir werden zwar keine 600 Rezepte zubereiten, aber doch einige raffinierte Zubereitungen erleben. Von der Kartoffel-Schinken-Terrine über Pillekuchen bis zum Dessert mit Kartoffeln, all das und noch viel mehr wird unser Schwerpunkt heute Abend sein. Viel Wissenswertes über Historie, Sortenwahl und Zubereitungstechniken von Heinrich Mauß, unserem Kartoffellieferanten vom Offenbacher Wochenmarkt runden den Kurs ab. Zum Schluss darf natürlich ein selbst gebrannter Kartoffelschnaps von unserem Kartoffelbauer nicht fehlen.

[Hier online buchen](#)

1293 Burger Fr. 25.10.19 Beginn 18:00 Uhr 95,00 €

Wer nun denkt, hier profane Hamburger zu bekommen, ist bei uns im verkehrten Haus. Von den verschiedenen Buns, Fleischsorten bis hin zu den passenden Saucen und Beilagen, sowie allerlei nützliche Tips, werden wir eines der angesagtesten Themen abhandeln. Ausgefallene Rezepte werden sie begeistern und inspirieren.

[Hier online buchen](#)

1294 Wild auf Pilz Di. 29.10.2019 Beginn 18:00 Uhr 95,00 €

Zu den schönsten und nachdrücklichsten Erinnerungen an meine Jugend gehört die Waldpilzpfanne meine Mutter, nach dem ich mit meinem Vater im Wald Pilze sammeln war. Genießen Sie mit uns an diesem Abend die Stars der Saison begleitet von Hirsch, Wildschwein oder Reh und wir schwelgen gemeinsam in Erinnerungen.

[Hier online buchen](#)

1295 Cucina Toscana im Herbst Do.31.10.19 Beginn: 18 Uhr 95,00 €

Eine Küche, die jeder liebt und verzaubert. Gerichte aus dem Herzen Italiens, eine Entdeckungsreise durch die Küchen der Toskana. Bodenständige Küche mit besten Zutaten, die der Herbst zu bieten hat, auf höchstem Niveau, genau diese Kriterien erfüllt die toskanische Küche.

AEG Kochzeit Sa.02.11.19 Beginn 12:00 Uhr

Buchungen **nur** über den Küchenfachhandel **oder** auf der Homepage von AEG

[Hier online buchen](#)

1296 Stammtisch der Kochclubmitglieder Di. 05.11.19 Beginn 18:00 Uhr 30,00 €

Treffen der Kochclubmitglieder

[Hier online buchen](#)

1297 AEG – Kochzeit Intensiv-Kurs Fr. 08.11.19 Beginn 18:00 Uhr 79,00 €

In dem AEG KochZEIT-Intensivkurs erklären wir, wie Sie mit Ihren AEG Multi-Dampfgarern wahre Gaumenfreuden kreieren können. Lernen Sie, wie Sie Braten oder Brot mit dem AEG Dampfgarer innen saftig zart und außen knusprig kross zubereiten oder Ihre Gerichte besonders schonend im Vakuum garen. Ganz und gar perfekter Genuss mit Dampf! Treffen Sie sich in lockerer Atmosphäre und mit unserer professionellen Unterstützung und Erfahrung probieren Sie die zubereiteten Köstlichkeiten und erleben Sie dabei selbst, dass Dampf den Unterschied macht. Wir wünschen guten Appetit!

[Hier online buchen](#)

1298 Jahresausflug der Kochclubmitglieder Sa.09.11.19

Nur für Mitglieder des Sterne-Kochclub buchbar.

[Hier online buchen](#)

1299 Feines Fleisch Fr. 15.11.19 Beginn 18:00 Uhr 135,00 €

Fleischgerichte der besonderen Art. Ein Kochkurs in enger Zusammenarbeit mit den Edeka-Märkten von J.Richter in Of-Bieber etc. Feinstes Fleisch von Edekas Kooperationspartnern, wie irisches Lamm und Herfordrindfleisch, US-Beef, Bison, Österreichische Almoachsen oder Wagyu-Rindfleisch und Tiroler Kaiserkalb, werden heute den richtigen Rahmen finden. Hochgenuss garantiert. Viele Infos und Tipps der Fleischbehandlung gibt es ebenso, wie das richtige braten und würzen.

[Hier online buchen](#)

1300 Kürbis, einmal auf ganz besondere Art und Weise

Di. 19.11.19 Beginn 18:00 Uhr 85,00 €

Kürbis ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt. Eine Sortenvielfalt von über 2000 Sorten lässt die Wahl für eine fachgerechte Zubereitung schwer fallen. Wir wollen helfen, mit Infos, Tipps und tollen ausgefallenen Rezepten rund um den Kürbis. Ob Pattison, Butternut, Muskatkürbis oder Hokaido, jeder hat seine Eigenheiten und bedarf besonderer Behandlung. Zusammen mit den passenden Begleitern werden wir unvergessliche Gaumenfreuden zubereiten. Kürbis – ein Highlight unter den herbstlichen Gemüsen.

[Hier online buchen](#)

1301 Kreativkochkurs der Kochclubmitglieder D0.21.11.19 Beginn 18:00 Uhr 80,00 €

Diese Veranstaltung ist nur von Kochclubmitgliedern buchbar. Thema Weihnachtsplätzchen.

[Hier online buchen](#)

1302 Trüffel und Wein aus dem Piemont Sa. 23.11.19 Beginn 18:00 Uhr Tagespreis

Martin Hartweg vom Casa del Crin bringt uns absolut top frische Trüffel in bester Qualität aus dem Piemont mit. Dazu kredenzen wir seine Weine aus eigenem Anbau. Ein mehrgängiges Menu mit Trüffel wird allen ein unvergessliches Erlebnis sein. Der Preis wird sich nach dem Tagespreis von Trüffel richten.

[Hier online buchen](#)

1303 Die Sauce ist ein Traum Di.26.11.19 Beginn 18:00 Uhr 90,00 €

„Die Sauce ist ein Traum“, wer hört nicht gerne von seinen Gästen dieses Kompliment? Wir zeigen ihnen viele Möglichkeiten, Saucen für und mit Kurzgebratenem in allen erdenklichen Variationen. Das Lob werden sie danach sicherlich öfter zu hören bekommen.

AEG Kochzeit Sa.30.11.19 Beginn 12:00 Uhr

Buchungen **nur** über den Küchenfachhandel **oder** auf der Homepage von AEG

AEG Kochzeit Sa.07.12.19 Beginn 12:00 Uhr

Buchungen **nur** über den Küchenfachhandel **oder** auf der Homepage von AEG

[Hier online buchen](#)

1304 Weihnachtsstammtisch der Kochclubmitglieder

Sa.14.12.19 Beginn 18:00 Uhr 35,00 €