Die neuen Kochkurse sind online!

Frischkäse, Joghurt, Topfen selber herstellen, Obst und Gemüse haltbar machen mit dem Thermomix, kreative Ideen, mit denen Sie bei Ihrer nächsten Party garantiert alle begeistern können – hier finden Sie alles zu unseren Kochkursen.

Vielseitige Burger-Variationen

Oft bekannt als ungesundes Fast Food Gericht, kann man, wenn man auf die richtigen Zutaten achtet, schnell eine hochwertige Mahlzeit zaubern. Durch die möglichen Kombinationsmöglichkeiten aus Pattys und Buns, die man mit beliebigen Saucen, Käsesorten und Gemüse füllen kann, ist für jeden der richtige Burger dabei.

Inhalt:

- Backen von Burgerbrot (Buns)
- Herstellung verschiedener Laibchen (Pattys) und herzhaften Soßen

Frischkäse, Jogurt und Co.

Die Kühlregale im Supermarkt halten eine Vielzahl an verschiedenen Joghurt-, Topfen- und Käsevariationen bereit. Nicht selten durchlaufen diese Produkte viele Verarbeitungsschritte und verlieren somit einen großen Teil ihres gesundheitlichen Nutzens. Wir zeigen Ihnen, wie einfach man Milch in einer ganz normalen Haushaltsküche zu gesunden Produkten weiterverarbeitet.

Inhalt:

- Theoretische Grundlagen
- Herstellung von Frischkäse, Topfen, Jogurt

Thermomix - Obst und Gemüse winterfit machen

Wie kann ich frisches Gemüse, Obst, Beeren und Kräuter aus dem Garten haltbar machen, um sie auch im Winter genießen zu können? Christine Seiler bespricht und zeigt Ihnen Rezepte, Tipps und Tricks zum Einwecken, Einlegen, Marmelade Einkochen, für Kompott, Sauerkraut, Kräutersalz und noch vieles mehr. Dabei kann uns der Thermomix unglaublich viel Arbeit abnehmen und unterstützen.

Inhalt:

- Konservierungsmethoden für Erntereifes aus dem Garten
- Tipps und Tricks zur Verarbeitung mit dem Thermomix
- süße und pikante Rezepte

Wild-Spezialitäten

Wild ist nach wie vor etwas Besonderes auf unserem Speiseplan und gehört zu den gesündesten heimischen Lebensmitteln. Das würzige und zarte Wildfleisch mit seinem einzigartigen Geschmack ist nicht nur reich an Vitaminen und Mineralstoffen, sondern noch dazu sehr fett- und cholesterinarm.

Inhalt:

- Zubereitung eines dreigängigen Wildmenüs

- Tipps und Tricks rund ums Wildbret

Striezel, Pinze und Co.

Buchteln, Striezel, Nussstrudel und andere Germteiggebäcke wecken bei vielen von uns Kindheitserinnerungen. Leider sind die überlieferten Rezepte heutzutage vielerorts in Vergessenheit geraten. Wie einfach und vielfältig das Backen mit Germteig ist zeigen wir Ihnen in diesem Kurs.

Inhalt:

- Germteig - richtige Teigführung
- Formen und backen von Gebäck im Jahreskreis

Brot und Gebäck für Genießer

Der Duft von frischem Brot zieht durch das ganze Haus. Wir zeigen Ihnen, wie einfach es ist in einer normalen Haushaltsküche verschiedenste Brotsorten und Kleingebäck zu backen. Von den Grundlagen des Brotbackens bis hin zum Formen von Weckerln oder Salzstangerln entführen wir Sie in die Welt des Brotbackens.

Inhalt:

- Backen von verschiedenen Brotsorten und Kleingebäck
- Tipps und Tricks zur gelungenen Teigführung

Party- und Grillgebäck

Sie haben zu einer Feier oder zum Grillen eingeladen und wissen nicht so recht, womit Sie Ihre Gäste überraschen sollen? Wir zeigen Ihnen, wie man aus den einfachsten Teigen, aber mit vielen kreativen und einfallsreichen Ideen aus heimischen Lebensmitteln verschiedenste Variationen von Kleingebäck macht.

Inhalt:

- Tipps für raffinierte Füllungen
- Tipps und Tricks zur gelungenen Teigführung