



Der Spargel wird in Rodenbach und Umgebung wie hier im Bild ganz klassisch mit Schinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise serviert, aber auch mit Fisch. Dazu passt jeweils am besten ein fränkischer Silvaner, z.B. vom Weingut Höfler in Alzenau- Michelbach.

Foto: djd/Stadt Karlstadt/printemps/Fotolia

Donnerstag, 6. Mai 2021 - 18:00 Uhr

Kursgebühr 89,- €

Regional und saisonal kochen im Mai - Saisonales für Liebhaber

Erntefrisch schmeckt's am besten: Wer Rezepte der Saison kocht, hat nicht nur besonders vitalstoffreiches Obst und Gemüse auf dem Tisch, sondern kauft auf regionalen Märkten auch noch besonders günstig ein.

Wir verarbeiten bei diesem Kochkurs: Spargel – Erdbeeren – Rhabarber – neue Kartoffeln.

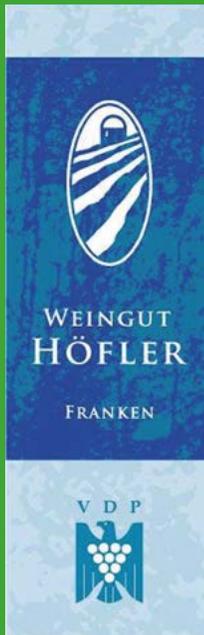
Sie planen gerade Ihre Firmen- oder Privatfeier? Oder Sie überlegen wie Sie ihre Kunden mit einem aussergewöhnlichen Geschenk überraschen können? Unsere Krimi- oder Magic-Dinner-Shows lassen sich hervorragend in einen Firmen- oder Team-Event einbinden.

Wir gestalten gerne Ihre individuelle Feier.



Die Prinz Marille, auch bekannt als Aprikose, findet in der Bodenseeregion beste Voraussetzungen, um zu reifen und vollmundige Aromen zu entwickeln.

Jetzt in der Kochakademie Schützenhof erhältlich.



Krimi-Dinner: Mord auf Rezept

Samstag, 13. Februar 2021 - 19:30 Uhr

Samstag, 24. April 2021 - 19:30 Uhr

Vom Arzt empfohlen und mit einem rezeptfreiem guten 3-Gänge-Menü!

Ein Kurhotel, eine Prominente, zwei Morde. Der Hausseggen der renommierten Klinik hängt schief, was den Chefarzt Prof. Dr. Scheibe aus dem Gleichgewicht bringt. Seine Kurgäste und Patienten sind eine wilde Mischung aus Yoga-Fanatikerin, Frankfurter Rentner, älteren Freundinnen auf Männerfang und Krankenkassenbetrüger. Seine Mitarbeiter sind ihm keine große Hilfe und als dann auch noch zwei Morde passieren, liegen die Nerven blank. Gut, dass die Gäste bei der Lösung des Falles mithelfen.

Spaß und Spannung garantiert! Entspannen Sie auf Kur! Morde bis der Arzt kommt!

**Preis: 69,- Euro/pro Person - incl. 3-Gang-Menü + Aperitif
Karten nur im Vorverkauf**



Mit der Sous-vide-Methode zarte und aromatische Gerichte zaubern

(djd). Aromatische Fleisch- und Fischgerichte mit raffinierten Kräutern, Wurzelgemüse und Pilzen: einfach lecker. Besonders schmackhaft werden solche Gerichte mit der sogenannten Sous-vide-Methode - gegart im Vakuum bei Niedrigtemperatur. Dabei handelt es sich um eine sehr vitaminschonende Methode, die die Struktur von Fisch erhält und Fleisch sowohl saftig als auch zart macht. Darüber hinaus nehmen die Speisen den Geschmack von Ölen, Gewürzen und Kräutern auf, mit denen sie gekocht werden.

Weitere Informationen:
Kochakademie Schützenhof
Postanschrift: Im Lochseif 24 – 63517 Rodenbach
Besuchsanschrift: Hanauer Straße 8
Tel.Nr. 06184 – 51287 Mobil 0160 9626 1991
info@kochakademie.info - www.kochakademie.info



Die Erlebnis-Gourmet-Küche in Rodenbach bei Hanau

Koch- und Grillkurse Tastings Team-Events



Bild: Volker Behnke

Grafik und Druck - Werbung und mehr... Richard M. Uhl - Im Lochseif 24 - 63517 Rodenbach - Tel.Nr. 06184 - 51287 - www.werbenundhandeln.de - Email: richarduhl@mac.com

Marion Strutt Floristik
63517 Rodenbach
Der Blumenladen
Tel. Nr. 06184 / 51041

Kochen unter Freunden...
www.kochakademie.info

Kochen unter Freunden... Grillen wie ein Meister

Kochen und Grillen liegt voll im Trend und bietet Entspannung, Kreativität und Freude am „Gemeinsam“ etwas entstehen zu lassen. Unser Konzept ist simpel und überzeugend zugleich – Beste regionale Zutaten, Anleitung durch erfahrene Profi-Köche, tolle Atmosphäre, modernste Gerätevielfalt und raffinierte Rezepte zum Nachmachen.

Das Erlebnis-Kochen steht bei uns im Vordergrund und verbindet Kreativität, Spaß und nachhaltiges Wissen über alles, was man rund ums Kochen, oder auch Grillen, wissen sollte (oder auch nicht).

Nicht umsonst hat uns die Fissler Kochakademie zu einer der besten Kochschulen Deutschlands ausgewählt und uns ihr Vertrauen geschenkt, deren anspruchsvolle Philosophie und Qualitätsgedanken, an ambitionierte Hobbyköche zu vermitteln.

Unsere Philosophie

Selber kochen ist heute keine lästige Pflicht, sondern ein Zeichen von moderner Lebensqualität. Frauen und Männer, gerade wenn sie beruflich sehr engagiert sind, genießen nicht nur das kulinarische Ergebnis, sondern entspannen bereits bei der Zubereitung. Hier werden lukullisch alle fünf Sinne angesprochen.



Regionale Lebensmittel

Wir verarbeiten schwerpunktmäßig regionale Produkte wie Gemüse, Obst, Fleisch oder Milchprodukte. Ein bevorzugter und beliebter Einkaufsschwerpunkt ist der Wochenmarkt in Hanau.

Leistungen pro Kurs:

- Einführung in die Welt des Kochens
- Professionelle Anleitung durch erfahrene Kursleiter
- Zahlreiche unbezahlbare Tipps vom Profi zu diversen Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Zutaten und Getränke, Weine vom Weingut Höfler Alzenau - Michelbach.
- Rezeptmappe
- Anregungen für Ihre Tischdeko
- Kochschürze für den Abend

Die Geschenkidee

Übrigens: Wer nach neuen Ideen sucht für Freunde und Bekannte, die schon alles haben, der verschenkt ein Stück Lebensfreude!. Für alle Kochkurse schicken wir Ihnen mit Vergnügen einen individuellen Geschenkgutschein - mit und ohne festen Termin.



THEMENKOCHEN - TASTINGS



Samstag, 30. Januar 2021 - 19:30 Uhr Kursgebühr 42,- €
Bier-Tasting „BOCKBIER“

Bockbier gehört zum Winter wie Glühwein, Lebkuchen und viele andere Leckereien. Warum also nicht alles ein wenig kombinieren? Was ist Bierstacheln? Und was hat es mit diesem Glühbier auf sich?

Wie man Bier am besten in der kalten Jahreszeit genießt, und welches Bier am besten zum Weihnachtsessen passt, werden wir an diesem Abend probieren. Und dass Bockbier nicht gleich Bockbier ist, wird spätestens nach diesem Tasting jedem Teilnehmer klar sein. Es wird gestachelt, geglöhht und getrunken - ein absolutes Geschmackserlebnis in der Vorweihnachtszeit.

Durch die Bierverkosten führt Biersommelier Andreas Heider.



Donnerstag, 18. Februar - 18:00 Uhr Kursgebühr 89,- €

WILD THINGS - Wild aus heimischen Wäldern

Freuen Sie sich auf Genüsse aus den heimischen Wäldern!

Der Wildkochkurs in Rodenbach entpuppt sich als ein wahrer Gourmet Kochkurs, weil Sie hier ein Menü zubereiten, wo Ihnen bei jedem Handgriff das Wasser im Mund zusammenlaufen wird. Darüber hinaus sind beim Wildkochkurs die einzelnen Speisen geschmacklich so perfekt abgestimmt, dass auch der anspruchsvolle Feinschmecker auf seine Kosten kommt. Hierzulande wird Wild sehr gern gegessen, unser Wildkochkurs kann hier auch auf die regionale Küche bauen, denn Hirsch oder Hase muss man nicht in anderen Ländern suchen.

Zu einem festlichen Anlass trinkt man einen guten Wein. Wählen Sie den richtigen Wein zum Wildessen aus. Was am besten zu einem leckeren Wildessen passt, verrät Ihnen auch dieser Wildkochkurs.



Samstag, 20. März 2021 - 14:00 Uhr Kursgebühr 89,- €
BBQ – Wintergrillen

Wir zeigen Ihnen wie man ein mehrgängiges Menu am Grill, Smoker oder aus dem Dutch Oven passend zur winterlichen Jahreszeit zubereitet. Der Grillchef zeigt ihnen was sie im Winter beim Grillen noch beachten müssen.

Z. B. muß man daran denken, dass aufgrund der niedrigen Außentemperaturen, sich grundsätzlich die Garzeit des Grillguts verlängert. Öffnen Sie die Grillhaube zudem nicht zu oft und nur kurz. Die wertvolle Hitze entweicht bei den niedrigen noch schneller als sonst und könnte die Garzeit noch mehr verlängern. Überwachen Sie im Idealfall Fleisch- und Garraumtemperatur mit einem passenden Digital-Thermometer.

Grillsaison ist das ganze Jahr.



Samstag, 17. April 2021 - 14:00 Uhr Kursgebühr 94,- €

BBQ – Surf and Turf

Entdecken Sie mit uns das nordamerikanische, populäre Schlemmervergnügen und erleben Sie die feine Kombination aus edlem Fisch und saftigen Steaks.

Surf & Turf ist ein Hauptgericht, das vor allem in nordamerikanischen Steakhäusern populär ist. Es besteht aus einer Kombination von Meeresfrüchten und Fleisch. Richtig zubereitet ergeben Fleisch und Meeresfrüchten eine einzigartige Geschmackskombination.

Grillsaison ist das ganze Jahr.