

# Kulinarischer Kalender

Ab 16. 02. 2012, solange der Vorrat reicht

## **Qualitätsfleisch vom Welsh Black Bullen**

Im Februar können Sie bei uns wieder Rindfleisch von ganz besonderer Qualität und außergewöhnlich gutem Geschmack probieren. Wir haben einen ½ Bullen von ca. 135 kg aus einer privaten Bio-Zucht hier im Landkreis kaufen können. Das Tier wurde Zeit seines Lebens ausschließlich mit Gras gefüttert. Von täglichen Massagen bei Mozartmusik ist uns zwar nichts bekannt aber ohne Zweifel wurden hier höchste Ansprüche an Aufzucht und Haltung des Tieres gestellt - und das schmeckt man!

Donnerstag, 22. 03. 2012, ab 18:00 Uhr

## **Stilvolle Tischsitten und mehr – für Gast und Gastgeber**

Wie lade ich angemessen zu einer Feier ein? Wie begrüße ich meine Gäste? Welche Pflichten habe ich als Gastgeber, welche als Gast? Welche Themen kommen bei Tische auf den Tisch, welche sollte ich lieber unterlassen? Wie decke ich eine Tafel richtig ein? Unter fachmännischer Leitung von Heide Koppenhöfer werden wir uns diesen Fragen widmen. Und natürlich kommt dabei auch das leibliche Wohl nicht zu kurz. Quasi zur „praktischen Anwendung“ verwöhnen wir Sie mit einem tollen Menü.  
Preis pro Person € 55,00

Samstag, 03. 03. 2012, 15:00 Uhr,

## **Kochkurs: „Raffinierte vegetarische Gerichte“**

Wir haben einen wunderbaren Warenkorb mit vielen bunten Gemüsen und frischen Kräutern für Sie zusammen gestellt, aus dem wir zusammen einige herrliche vegetarische Gerichte kochen werden. Der Kochkurs findet im KÜCHENSTUDIO SCHIEFELBEIN in Nienhagen statt (Bahnhofstrasse 5). Wir beginnen um 15:00 Uhr. Nach dem ausführlichen Kochvergnügen werden wir uns dann gegen 18:00 Uhr dem angenehmen Teil des Abends widmen und genießen die Früchte unserer Arbeit.

