

Kochkurse 2013

Kochkurs in Eberswalde Wärmende Winterküche, die gute Laune macht !

Unter Verwendung sorgfältig ausgesuchter einheimischer Lebensmittel werden Sie in entspannter Atmosphäre ein Menü zubereiten, das Sie wärmt, nährt und alle Sinne zufrieden stellt.

Üppiger bunter Salat mit Äpfeln, Feldsalat, Roter Beete, gerösteten Haselnüssen mit Sanddorn dressing, Sellerie-Kartoffelrösti mit Dill und Vogelmiere, raffinierte Grünkohlsuppe mit karamellisiertem Hokkaido und frisches duftendes Dinkelbrot, Kokosreis mit Zimt, Mandeln und Apfelmus. Es sich gemeinsam gut gehen lassen. Getränke wie Apfelpunsch, Hagebuttentrunk und Kaffee gibt es dazu. Alle Rezepte für die Speisen, die an diesem Abend zubereitet werden, bekommen Sie schriftlich zum Nachkochen mit.

Ort Freizeitschiff der WBG Eberswalde - Kreativdeck
Priegnitzer Straße 48 am Rande des
Brandenburgischen
Viertels in 16227 Eberswalde

Datum 31.1.2013, 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Preis 40,-- Euro pro Person

Anmeldung Eleonore Gliewe, www.wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783, Handy 0177 460 4698



Eleonore Gliewe
Vegetarisches Catering
Wildpflanzen & Naturerfahrung

Finkenweg 4a
16259 Höhenland

wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783

Ferienkochkurs für Kinder in Eberswalde Heute zaubert ihr euer Mittagessen selbst !

Unter Verwendung ausgesuchter einheimischer Lebensmittel werdet Ihr ein Menü zubereiten, das wärmt und froh macht. An einer schön gedeckten Tafel die gezauberten Speisen essen. Apfelpunsch und Hagebuttentrunk dazu.

Alle Rezepte bekommt Ihr schriftlich zum Nachkochen mit.
Gruppe mit maximal 10 Kindern ab 8 Jahre und 2
Erwachsenen/Betreuer

Ort Freizeitschiff der WBG Eberswalde - Kreativdeck
Priegnitzer Straße 48 am Rande des



Brandenburgischen
Viertels in 16227 Eberswalde

Datum 6.2.2013, 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Preis 20,00 Euro / Kind, 30.—Euro / Erwachsener

Anmeldung Eleonore Gliewe, www.wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783, Handy 0177 460 4698

**Kochen und Essen mit allen Sinnen
VHS Bad Freienwalde**

In diesem Workshop wird ein üppiges Menü entsprechend der Jahreszeit gemeinsam zubereitet und verkostet. Es wird dem regionalen Angebot an Lebensmitteln und den Wildkräutern in unserer natürlichen Umgebung große Beachtung geschenkt.

Ort Förderschule Albert Schweitzer
Schiffmühler Str. 01, 16259 Bad Freienwalde

Termine 24.01.2013 von 17.00 Uhr bis 20.15 Uhr
18.04.2013 von 17.00 Uhr bis 20.15 Uhr
13.06.2013 von 17.00 Uhr bis 20.15 Uhr

Preis je Kurs 11,60 Euro / Ermäßigt 8,70 Euro
zuzüglich 9,— Euro Materialkosten
Bitte Schürze mitbringen

Anmeldung www.maerkisch-oderland.de
Telefon: Martina Hiller 03341 3455-51 Ort



Eleonore Gliewe
Vegetarisches Catering
Wildpflanzen & Naturerfahrung

Finkenweg 4a
16259 Höhenland

wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783

**Kochevents in den Kochenden Gärten
Ernten Kochen und Schlemmen**

Frühlingsfest mit Maibowle

Aparter zarter Salat aus den Frühlingskräutern mit
Walnusskernen und Himbeerdressing
Brennesseltempura mit Sojasauce
Blütenrisotto mit Mohnsalz dazu eine wilde grüne Soße und
Beinwellschnitzel
Waldmeister-Orangencreme



Ort Der Garten Steinhöfel
Anfang Berkenbrücker Weg, Ecke Straße der
Freundschaft ,15518 Steinhöfel
(Ortsausgang Richtung Fürstenwalde)

Datum 12.05.2013, 10.00 Uhr

Preis 72,-- Euro / Erwachsener

Anmeldung E-Mail anmeldung@kochende-gaerten.de
Eleonore Gliewe, www.wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783, Handy 0177 460 4698

Eleonore Gliewe
Vegetarisches Catering
Wildpflanzen & Naturerfahrung

Finkenweg 4a
16259 Höhenland

wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783

Wildes Maiwunder

Brennesselcocktail auf Eis
Erdbeer- Spargelsalat auf einem wilden grünen Bett mit
Pinienkernen und Zitronendressing
knuspriges Wildgemüse zum Knabbern
Gänseblümchengemüse mit Weißwein und Muskat
Kirschtomaten-Halloumi-Spieße und Fladenbrot
Himbeereis mit Schlagsahne und Schokostreusel

Ort Der Garten Steinhöfel
Anfang Berkenbrücker Weg, Ecke Straße der
Freundschaft ,15518 Steinhöfel
(Ortsausgang Richtung Fürstenwalde)

Datum 26.05.2013, 10.00 Uhr

Preis 72,-- Euro / Erwachsener

Anmeldung E-Mail anmeldung@kochende-gaerten.de
Eleonore Gliewe, www.wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783, Handy 0177 460 4698



Eleonore Gliewe
Vegetarisches Catering
Wildpflanzen & Naturerfahrung

Finkenweg 4a
16259 Höhenland

wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783

Sommerfest im Garten

Apperitif mit Melisse, Gundelrebe und Löwenzahn
Bärenklausuppe mit Kokosmilch und geröstetem Sesam

Brennesselarte mit Schafskäse und Hirtentäscheln dazu ein
bunter Garten -Sommersalat mit Rosenblüten
Erdbeeren mit Holunderblütenmousse

Ort Der Garten Steinhöfel
Anfang Berkenbrücker Weg, Ecke Straße der
Freundschaft ,15518 Steinhöfel
Ortsausgang Richtung Fürstenwalde)



Datum 2.06.2013, 10.00 Uhr

Preis 72,-- Euro / Erwachsener

Anmeldung E-Mail anmeldung@kochende-gaerten.de
Eleonore Gliewe, www.wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783, Handy 0177 460 4698

Brot und Rosen

Nektar mit Rosenblütensirup und Honig
Feine Wildkräutersuppe und Croutons
Seitan-Ragout mit Rosenblüten, Sake und Champignons
Safran-Küchlein und wilder Rauke
Rosenblütensorbet mit Mandelkrokant

Ort Der Garten Steinhöfel
Anfang Berkenbrücker Weg, Ecke Straße der
Freundschaft ,15518 Steinhöfel
Ortsausgang Richtung Fürstenwalde)

Datum 30.06.2013, 10.00 Uhr

Preis 72,-- Euro / Erwachsener

Anmeldung E-Mail anmeldung@kochende-gaerten.de
Eleonore Gliewe, www.wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783, Handy 0177 460 4698

Eleonore Gliewe
Vegetarisches Catering
Wildpflanzen & Naturerfahrung

Finkenweg 4a
16259 Höhenland

wildkraeuter-catering.de
Tel. 033454 49783