

Kursquartett Wildpflanzen im Jahreskreis



In diesem Kursquartett stellen die beiden Heilpflanzenfachfrauen Heike Maichel und Christa Gnädig Wildkräuter vor, die wir vor unserer Haustür finden. Jeder Abend gliedert sich in einen theoretischen und einen praktischen Kursteil.

Frühjahr «Die grüne Neune»

Donnerstag, 14. April 2011, 18 bis 21 Uhr

Wir stellen Ihnen typische Frühjahrskräuter vor und kochen gemeinsam die Gründonnerstagssoße «Grüne Neune».

Kursgebühr: Euro 30

Sommersonnwende «Johannikräuter»

Donnerstag, 30. Juni 2011, 18 bis 21 Uhr

Rund um die Sommersonnenwende blühen starke, von der Sonne durchtränkte Kräuter wie z.B. das Johanniskraut. Gemeinsam verarbeiten wir die sonnenhungrigen Kräuter und Blüten zu feiner Kräuterbutter und zu einem vitaminstrotzenden Salat.

Kursgebühr: Euro 30

Herbstkräuter «Mit Wurzelkraft»

Donnerstag, 22. September 2011, 18 bis 21 Uhr

Im Herbst wirken vor allem die starken Kräfte aus der Erde wie die Beinwellwurzel, aber auch die Blätter des Spitzwegerichs. Aus der üppigen Herbsterte kochen wir uns eine stärkende Kürbissuppe.

Kursgebühr: Euro 30

Weihnachten «Von A wie Anis bis Z wie Zimt»

Donnerstag, 15. Dezember 2011, 18 bis 21 Uhr

Rund um die Weihnachtszeit lieben wir den Duft exotischer Gewürze. Wir riechen uns durch eine Symphonie der Düfte und stellen einen schmackhaften Gewürzpunsch her.

Kursgebühr: Euro 30

Alle Kursteile des Kursquartetts sind einzeln buchbar.

Veranstaltungsort

Gasthaus zum Adler, Bundesstraße 34,
D-79669 Zell-Atzenbach

An jedem Kursabend gibt es ein besonderes Begrüßungsgetränk. Bei allen Kochkursen essen wir gemeinsam; Essen und Trinken sind in der Kursgebühr jeweils inbegriffen.

Aktuelle Informationen zu den Kursen und zu unseren Projekten finden Sie unter www.raeuchertonne.de.



Koch- und Kräuterkurse im Adler

Kursprogramm 2011



Zum Adler • Räuchertonne

Ebi und Gnädig GbR
Bundesstraße 34
D-79669 Zell i.W.-Atzenbach
Telefon 07625-911995
mail@raeuchertonne.de
www.raeuchertonne.de
www.adler-atzenbach.de



Zum Adler • Räuchertonne
Ebi und Gnädig GbR
D-79669 Zell i.W.-Atzenbach
Telefon 07625-911995
mail@raeuchertonne.de

Über uns

Wir möchten Sie herzlich einladen, unsere Leidenschaftlichen Kochen, Fisch und Kräuter mit uns zu teilen. Seit nunmehr vier Jahren bieten wir im historischen Gasthaus Adler in Zell-Atzenbach Kurse rund um den sinnlichen Genuss und das Thema Wildkräuter an. Seit 2001 gibt es die Räuchertonne, wo wir Räucherfisch selbst produzieren und verkaufen. Dazu gesellte sich 2005 das Gasthaus zum Adler, das wir als heimeligen, gastfreundlichen Ort für besondere Veranstaltungen und Feste betreiben. Gerne können Sie sich für unseren regelmäßig erscheinenden elektronischen Genussletter anmelden, dann erfahren Sie alle aktuellen Termine aus erster Hand.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit unserem Kursprogramm Appetit machen können und freuen uns auf Ihre Anmeldung, die Sie uns ganz unbürokratisch per Mail schicken können, oder Sie rufen einfach bei uns an. Wir freuen uns auf Sie!

Kursleitung

Heike Maichel: Floristin und Gartenfachfrau, Dorfhelferin, Fachfrau für Heilpflanzenkunde
Christa Gnädig: Gastgeberin im Adler, Genuss-
texterin, Fachfrau für Heilpflanzenkunde
Christoph Ebi: Fischexperte, Koch aus Leidenschaft,
Gastgeber im Adler

Unser Kursprogramm 2011

Miesmuschel-Kurs

Donnerstag, 7. April 2011, 18 bis 21 Uhr
Sie erfahren Wissenswertes rund um die Miesmuschel und kochen verschiedene Miesmuschel-Gerichte, die dann auch gemeinsam gegessen werden.
Kursgebühr: Euro 35

Lachs beizen

Montag, 18. April 2011, 18 bis 20 Uhr Anmeldung über VHS Oberes Wiesental
Sie erhalten Produktinfos zum Thema Lachs und erfahren, was Lachs beizen bedeutet. Danach legen Sie selbst Hand an und beizen Ihre individuelle Menge Lachs, die Sie mit nach Hause nehmen können.
Kursgebühr: Euro 20 zuzüglich Materialkosten (Bio-Lachs je nach verarbeiteter Menge, ca. 30 Euro pro kg)

Pflanzen helfen Pflanzen

Donnerstag, 19. Mai 2011, 18 bis 20 Uhr:
In diesem Kurs erfahren Sie, wie aus selbst produzierten Kräuterbrühen eine äußerst wirkungsvolle Düngung für den eigenen Garten entsteht.
Kursgebühr: Euro 25

Kräutermenü

Donnerstag, 16. Juni 2011, 18 bis 21 Uhr
Aus schmackhaften Wildkräutern, die im Kurs vorgestellt werden, kreieren wir ein schmackhaftes Menü, das im Anschluss natürlich auch gemeinsam genossen wird.
Kursgebühr: Euro 35

Chutneykurs

Donnerstag, 8. September 2011, 19 bis 22 Uhr
Aus der üppigen Herbsternste zaubern wir schmackhafte Chutneys, die wir am Ende des Kurses degustieren und in hübsche Gläser abgepackt mit nach Hause nehmen.
Kursgebühr: Euro 35



Alte Gemüsesorten

Teil 1: Vorstellen alter Gemüsesorten
Donnerstag, 15. September 2011, 18 bis 20 Uhr
Teil 2: Kochen mit alten Gemüsesorten
Donnerstag, 29. September 2011, 18 bis 21 Uhr

Pastinaken, Rüben und Co: zu Unrecht sind sie in Vergessenheit geraten. Wir stellen Ihnen im ersten Teil des Kurses einzelne Gemüsesorten vor. Im zweiten Teil kochen wir dann schmackhafte Gerichte aus den fast vergessenen Gemüsen. Es sind nur beide Teile gemeinsam buchbar.
Kursgebühr: Euro 55

Kürbis-Kochkurs

12. Oktober 2011, 18 bis 22 Uhr; über Bioterra Basel-Nordwestschweiz buchbar (www.bioterra-basel.ch)
Einen ganzen Abend lang widmen wir uns den kulinarischen Möglichkeiten der Kürbisgewächse.

Herbstdeko selbst gemacht

Donnerstag, 20. Oktober 2011, 18 bis 21 Uhr
An diesem Abend stellen wir mit Materialien aus der Natur wunderschöne Kränze her und erhalten weitere Tipps und Ideen für eine wirkungsvolle Herbstdeko.
Kursgebühr: Euro 35

Lachs beizen (Anmeldung direkt bei uns)
Montag, 19. Dezember 2011, 18 bis 20 Uhr
Kursinhalt und Kursgebühren siehe oben

