

ANGEBOTE VOM LANDESINNUNGSMEISTER BIS ZUM KRÄUTERPÄDAGOGEN

Wissen, Ideen, Kreativität – und vor allem viel Spaß

Abermals haben sich die Macher hinter den vielfältigen Angeboten in der Kräuterwind-Akademie eine Menge Gedanken gemacht, haben sich nach Themen-Wünschen umgehört – und ein tolles Programm für 2024 entworfen!

Vom Kräuterpädagogen bis zum Brotsommelier, vom Landesin-

nungsmeister der Konditoren bis zum Küchenchef teilen alle Kreativen in der Kräuterwind-Akademie gerne ihr Wissen und ihre Ideen. Aber vor allem sind die Angebote in dieser Kräuterwind-Sparte stets geprägt von einer tollen Gemeinschaft, wunderbarem Genuss und richtig viel Spaß beim Tun!





THEMENKOCHKURSE IM JAHRESLAUF

Begeisternde Ideen von Pasta bis Schalentier

Detlev Ueter ist einer der "Motoren" in dieser Sparte von Kräuterwind. Jahr für Jahr kreiert der Bad Emser – langjähriger Leiter des GBZ, des "Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz" der Industrie- und Handelskammer (IHK) zu Koblenz – mit viel Detailkenntnis und ebenso großer Begeisterung Workshops zu Kulinarik und Genuss. Seine Ideen für die Küche begeistern immer

wieder aufs Neue, und Detlef Ueter hat schon Hunderten Profis wie Hobbyköchen zu neuen Fähigkeiten verholfen. Im "Erlebnisjahr" hat Detlef Ueter dankenswerterweise noch mehr Termine in seinem Kalender eigens für Kräuterwind-Fans reserviert. Er steuert diese Themenkochkurse, die den Jahreslauf begleiten, zum neuen Akademie-Angebot von Kräuterwind bei:



18. April 2024, 17.30 Uhr FRÜHLINGSGEFÜHLE – KOCHKURS MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Mit dem Wechsel der Jahreszeiten wechseln immer auch die Zutaten, die in der Küche verarbeitet werden. Wenn die Tage wieder wärmer werden und die Wiesen grün und saftig sind, steigt die Lust auf bunte, frische und leichte Gerichte. Die vielen Variationen und Möglichkeiten, die es hier gibt, zeigt Detlev Ueter mit seinem kreativen Menü mit vielen kleinen Speisen und frischen Kräutern. Die verarbeiteten Produkte kommen aus dem regionalen Umfeld – so fallen lange Transportweg weg und die regionalen Landwirte werden unterstützt.

16. Mai 2024, 17.30 Uhr DAS FEINSTE AUS DEM MEER

Flusskrebse, Tiger-Garnelen und Hummer stehen auf den Speisekarten der besten Restaurants der Welt. Die hartschaligen Freunde aus den Meeren und Flüssen sind zu Recht



eine beliebte Delikatesse, deren Zubereitung aber mit etwas Aufwand verbunden ist. Detlev Ueter nimmt Euch alle Vorbehalte, wenn es an die Zubereitung der wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern geht und erläutert, woran Ihr frische Produkte erkennen könnt und was Ihr bei der Lagerung beachten solltet. Ihr erfahrt alles über die verschiedenen Zubereitungsmethoden und Rezeptideen rund um Krusten- und Schalentiere und zaubert gemeinsam aus den Meeresdelikatessen ein köstliches Menü

13. Juni 2024, 17.30 Uhr CUCINA CASALINGA

Die italienische Küche ist wohl die beliebteste weltweit, mit Pizza, Antipasti und Pasta ist sie in fast jedem Land vertreten. Dabei wirkt sie immer so spielerisch, so locker und mühelos – ein paar Nudeln mit Schwung in die Pfanne geworfen, ein Schuss Olivenöl, noch ein paar frische Kräuter – und schon beim ersten Biss fühlen wir uns im kulinarischen Himmel. Doch zuhause will uns diese Unbeschwertheit und Köstlichkeit oft nicht gelingen. Wie machen die Italiener das? Unser italienischer Kochkurs verrät die geheimen Tricks und besten Rezepte aus den Küchen der italienischen Mammas.

Die Kochkurse finden statt im Kochstudio des evm-Kundenzentrums, Schlossstraße 42, 56068 Koblenz. Kosten: Je Kursus 89 Euro inkl. Speisen, Wasser und Wein. Alle Informationen zu diesen Events finden Sie unter www.ueter.de

IN DER MEISTERBACKSTUBE MIT DEM BROTSOMMELIER

Für Freunde des Genusses

Da, wo die Lahn Hessen verlässt und nach Rheinland-Pfalz übertritt, ist die Meisterbackstube der Bäckerei Huth beheimatet. Das traditionsreiche Limburger Familienunternehmen liefert seit mehr als einem Jahrhundert das Brot für die Menschen im Nassauer Land. Die Bäckerei arbeitet nach dem "slow-baking"-Prinzip, verzichtet auf jegliche Zusatzstoffe, setzt stattdessen sechs hauseigene Sauerteige für die Lockerung der Krume und das Aroma der Spezialitäten ein, die die fleißigen Handwerker Nacht für Nacht duftend aus ihren Öfen holen. Regelmäßig ist beispielsweise "Slow Food" zu Gast, um zu erleben, wie man auch in der heutigen Zeit ganz traditionell nur mit Mehl, Wasser, Hefe und Salz köstliche und bekömmliche Laibe herstellen und dennoch mehrere Bäckereifachgeschäfte gleichzeitig beliefern kann. Praktikanten aus aller Welt von Irland bis Indonesien – kommen als Lehrlinge oder Studenten seit Jahren hierher, um in mehreren Wochen Gastaufenthalt in der Backstube zu erleben, wie das UNESCO-Welterbe "Deutsche Brotkultur" gelebt wird. Dominique Huth leitet den Betrieb gemeinsam mit seinem Bruder bereits in siebter Generation! Er ist einer der ersten geprüften Brotsommeliers Deutschlands und möchte sein Wissen in der Kräuterwind-Akademie allen Freunden bester Brote und des Genus-

ses zur Verfügung stellen. In einem Halbtagesseminar empfangen Huth und sein Backstubenleiter die maximal 20 Teilnehmer dieses Kräuterwind-Akademie-Angebotes in der Backstube am Schlag in Limburg. Auf dem Programm stehen die Geschichte des Brotes, Sauerteigkreationen, und selbstverständlich dürfen Hefeteig und Kuchen nicht fehlen.

Termine: 28. September & 5. Oktober2024
Mindestteilnehmerzahl 17 Personen
Uhrzeit: jeweils 14 bis ca. 18.00 Uhr
Preis: 99 Euro inkl. Rezeptmappe,
Zutaten, Schürze, Kopfbedeckung
und ganz viel Spaß und Wissen

Anmeldung direkt über Kräuterwind





AKTIV-SEMINARE: DER MEISTER TEILT SEINE SÜSSEN GEHEIMNISSE

Schokolade und sommerlich frische Pâtisserie

Im Alten Testament ist vom "Land, wo Milch und Honig fließen" die Rede. Nun, es gibt eine Region, in der im übertragenen Sinne cremige Füllungen und Schokolade strömen: Das Braunfelser Land ist die angestammte Heimat der Konditorei Vogel. Direkt unterhalb des weithin sichtbaren Schlosses aus dem 13. Jahrhundert, das der Stadt ihren Namen gab ("Castellum Bruninvels"), liegt im Luftkurort das Reich von Andreas Vogel, Sohn Felix und ihren kreativen Mitarbeitern.

Seit vielen Jahren ist die Konditorei Vogel als wunderbarer Partner in der Manufaktur-Sparte von Kräuterwind aktiv. Andreas Vogel ist nicht nur ein begnadeter Konditor, sondern auch der hessische Landesinnungsmeister seiner Zunft. Sein Sohn ist ein ebenso großer Könner in der heimischen Chocolaterie, wo die Vogels ihre hinreißenden Kondi-







*

torei-Ideen umsetzen. Gäste haben hier normalerweise keinen Zutritt. Doch als Partner in der Kräuterwind-Akademie laden die Meister zu phantastischen Kräuterwind-Seminaren und öffnen uns ihre Türen: In freundschaftlicher Atmosphäre bringt ein kleiner Sektempfang alle Teilnehmer in eine genussvolle Stimmung. Danach geht es gemeinsam in die Chocolaterie – und hier ist das Motto nicht allein "zuschauen". Andreas Vogel hat die Beiträge seines Hauses zur Kräuterwind-Akademie als Aktiv-Seminar konzipiert. Alle sollen sehen, erleben – und mitmachen. Unter des Landesinnungsmeisters Anleitung entstehen unvergessliche Köstlichkeiten. Das Beste daran: Alles darf vernascht oder mit heim genommen werden! Viele Tipps des Meisters helfen beim Nachmachen zu Hause. Hintergründe und Wissenswertes aus der Profi-Konditorei machen neugierig, und Andreas Vogel gibt bei diesen Kräuterwind-Seminaren manches Geheimnis preis...

13. Juni 2024, 16.30 Uhr Sommer-Pâtisserie

Dauer: ca. zweieinhalb Stunden

Preis: 69 Euro inkl. Rezepten sowie Zutaten

12. September 2024, 16.30 Uhr Schokoladen-Pâtisserie

Dauer: ca. zweieinhalb Stunden

Preis: 64 Euro inkl. Rezepten sowie Zutaten

Anmeldung direkt über Kräuterwind

