



**Vier
Jahreszeiten
Park**
Oelde

GLÄSERNE KÜCHE

Die Kochlocation im Vier-Jahreszeiten-Park

ERLEBNISZEIT 2023

**VON
VEGGIE-
GLÜCK**



**BIS
ZWERGEN-
KÜCHE**



VORWORT

HERZ LICH WILL KOM MEN

**Die Gläserne Küche sorgt für
Durchblick bei allen, die Leckereien
genauso lieben wie wir!**

Zum einen ist es der besondere Ort: Im Glasanbau des Kindermuseums KLIPP KLAPP sorgt eine offene, moderne Küche für viel Raum und Atmosphäre. Zum anderen verraten engagierte Kursleiterinnen viele Tipps und Tricks rund um Kochtopf und Backblech und sorgen für ein Rundumsorglospaket. Vom Pizzaback-Kurs für die Kleinen bis zu Menüs für die Großen – unsere Kurse bringen wirklich alle zum Kochen: Freundinnen, Kollegen, Sportler, Vegetarier, Geburtstagskinder und Kegelclubs. Bis gleich beim Brutzeln.



auf der Rückseite

S. 04 **KOCHVERGNÜGEN
FÜR ERWACHSENE**

S. 09 **KOCHSCHULE FÜR
TEENIES**

S. 10 **KOCH- UND
BACKPASS
FÜR KINDER**

S. 16 **DER BESONDERE
TIPP**

S. 17 **VERANSTALTUNGS-
TIPPS**

S. 18 **GESCHENK-
GUTSCHEIN**

S. 19 **UNSERE
ÖFFNUNGSZEITEN**



AN DEN HERD, FERTIG, LOS!

Lust, in geselliger Runde neue Rezepte auszuprobieren und gut zu essen? Dann sind Sie hier richtig: beim abendlichen „Kochvergnügen für Erwachsene“.



Im wunderschönen Ambiente unserer Gläsernen Küche bereiten Sie kreative Leckereien und Menüs zu. Alle Programme beinhalten Fleischgerichte und vegetarische Gerichte.

FEBRUAR

STARS DER FESTLICHEN WINTERKÜCHE

Schwer zu sagen, wer in diesem Kurs der Star ist. Ist der Topact das köstlich zubereitete Gemüse der Saison oder das mit vielen Aromen zubereitete Hauptgericht mit Beilagen und Fleisch? Auch unsere Desserts werden für manche Naschkatze zum Hauptdarsteller. Wir finden, die Mischung macht's und starten gemeinsam mit Ihnen in die Wintersaison.





1. MÄRZ – 13. MAI

FRÜHLING HAT SAISON – FRISCHE IDEEN IN DEN TOPF

Alles auf Neustart - wir holen den Frühling und die gute Laune in die Küche. Während die Natur ihr frisches Grün und Sonnenstrahlen schickt - öffnen wir zeitgleich Töpfe und Backofen für allerlei köstliche Leckereien. So wird jeder Frühlingstag zum kulinarischen Fest! Was für tolle Ideen auch für Ostern und Muttertag!



15.MAI – 26.AUGUST

SOMMER LIEBT GEMÜSE

Vorhang auf für unsere Sommerrezepte: Leuchtend rote Erdbeeren, aromatische Kräuter, frische Möhrchen oder leckerer Spargel - kombiniert mit Fleisch und Milchprodukten entsteht eine wahre Geschmacksexplosion und ein Fest für die Sinne. Holen Sie mit uns den Sommer auf den Tisch. Wir lieben es!

28. AUGUST – 28. OKTOBER

HERBST- LICHER GENUSS IN HÜLLE UND FÜLLE

Reichhaltig beschenkt uns der Herbst mit Obst und Gemüse in Hülle und Fülle. Unsere köstlichen „Verpackungen“ garantieren kulinarische Aha-Momente am Esstisch. Werden Sie zum kochenden Verpackungskünstler und hüllen Sie z. B. Gemüse in einen Mantel aus Fleisch oder Teig. Füllen Sie Pasteten oder Strudel und überraschen Sie damit Freunde und Familie. Oh, wie lecker!

30. OKTOBER –
22. DEZEMBER 2023

WUNDERBARE WINTERKÜCHE - WÄRMENDE GERICHTE FÜR KALTE TAGE

Gemütliche Winterstimmung servieren wir mit unseren Rezepten. Sorgfältig ausgewählte Gewürze und Zutaten sorgen für wärmende, festliche Geschmackserlebnisse. Bei diesem Duft aus Töpfen, Pfannen und Backofen wird uns warm ums Herz. Und auch das Dessert setzt dem Ganzen noch die (winterliche) Krone auf. Wunderbar!



23. OKTOBER – 22. DEZEMBER

WEIHNACHTS- BÄCKEREI ERWACHSENE

Mandelkern, Zimt und Haselnuss ... im Advent duftet es wieder durch das ganze Haus. Wir backen leckere Köstlichkeiten für den Plätzchenteller und stimmen uns ein auf die festlichen Tage.



MÄRZ – DEZEMBER 2023

VEGETARISCHE VIELFALT DAS GANZE JAHR

Köstliche vegetarische Küche – gemeinsam mit Ihnen kochen wir uns mit Gewürzen, Kräutern, Gemüse, frisch gemahlenem Getreide und Hülsenfrüchten quer durch die große Auswahl fleischloser Gerichte. Schon längst ist die vegetarische Küche kein Geheimtipp mehr und unsere Rezepte sind Inspiration für köstliche Gerichte Daheim.



NUR ALS WORKSHOP

HIER- ZULANDE AM HERD

Die beliebten Kochabende gehen in ein weiteres Jahr voller köstlicher Rezeptvariationen. Unsere liebevoll ausgewählten Heimathäppchen sind immer raffiniert, bodenständig, leicht nachzukochen und lecker!

WORKSHOPS

Sie möchten als Einzelperson teilnehmen oder als kleinere Runde? Kein Problem, wir fassen alle Interessenten in einer Gruppe zusammen. Gemeinsam kochen wir dann zu einem saisonalen Thema.

Die Termine sind:

Frühling hat Saison – Frische Ideen in den Topf

08.03.23 + 20.04.23 | 19 Uhr

Sommer liebt Gemüse

25.05.23 + 22.08.23 | 19 Uhr

Herbstlicher Genuss in Hülle und Fülle

21.09.23 + 25.10.23 | 19 Uhr

Wunderbare Winterküche – wärmende Gerichte für kalte Tage

07.11.23 + 30.11.23 | 19 Uhr

Weihnachtsbäckerei Erwachsene

04.11.23 + 17.11.23 | 14 Uhr

Vegetarische Vielfalt das ganze Jahr

03.03.23 + 25.03.23 + 04.05.23 + 04.09.23 | 19 Uhr

Hierzulande am Herd

01.04.23 + 13.04.23 + 19.06.23 + 10.08.23 + 14.09.23 + 30.09.23 + 11.12.23 + 18.12.23 | 19 Uhr

Kosten:

Kochkurse:

39,00 € / Person

mindestens 10 Personen

Weihnachtsbäckerei:

27,00 € / Person

mindestens 10 Personen

Workshops:

39,00 € / Person

ab 1 Person buchbar

Veranstaltungszeitraum:

Montag bis Samstag möglich

Uhrzeit:

Kochkurse

19.00 Uhr bis 22.45 Uhr,

montags 18.00 Uhr bis 21:45 Uhr

Weihnachtsbäckerei

Workshops (10 – 16 Personen):

14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Feste Gruppe (10 – 25 Personen):

19.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Wir bieten:

Entspanntes Kochen unter kompetenter Anleitung durch unsere Kursleiterinnen. Wein, Bier, Kaffee und andere Getränke können kostengünstig erworben werden.

Sämtliche Lebensmittel, ein Begrüßungs-aperitif, Mineralwasser und das Rezeptheft sind inklusive.



START UP KÜCHE – DIE KOCHSCHULE FÜR TEENIES

Ob Geburtstag, Auszeit mit Freunden oder Schulklasse – wir halten euch die Küche frei. Ihr seid Anfänger und braucht Starthilfe? Oder Küchenkenner auf der Suche nach raffinierten Tipps? Bei uns lernt ihr das 1 x 1 der Küchengeheimnisse und schlemmt euch durch trendige Leckereien wie Burger, Muffins, Pfannkuchen und Co. Ab 15 Jahren

Dauer: 150 Minuten

Kosten:

19,- € / Person

10 – 16 Personen

Schulen:

15,- € / Person

ab 16 Personen

Veranstaltungszeitraum:

März bis Dezember

Während der Veranstaltung liegt die Aufsichtspflicht bei mindestens 2 erwachsenen Begleitpersonen je Gruppe (auf Wunsch ohne Begleitperson).

Im Preis enthalten sind der Eintritt in den Vier-Jahreszeiten-Park, die Materialien bzw. Lebensmittel sowie je ein Rezeptheft für die Teilnehmenden.

LECKER MACHT LUSTIG

Kochen und Backen bringt Spaß – erst recht zusammen. In unseren Kursen werden aus kleinen Leckermäulern italienische Pizzabäcker, kreative Köche und vor allem: neugierige Esser.

Guten Appetit!



Übrigens: *Unsere erfahrenen Mitarbeiterinnen sind von der Zubereitung bis zum Essen in geselliger Runde an deiner Seite. Freu dich in diesem Jahr außerdem auf neue, pfiffige Kurse.*

VOM KORN ZUM BRÖTCHEN

Zuerst wandeln wir auf den Spuren eines Müllers und mahlen in der historischen Mühle das Korn zum Mehl. Anschließend backen wir Brötchen. Dazu gibt's köstliche, selbstgemachte Marmelade. Für Kinder ab 6 Jahre.

Dauer: 120 Minuten





VOM HEFETEIG ZUR PIZZA

Wie bringt man einen Hefeteig zum Gehen? Wir backen leckere Pizzen mit verschiedenen Belägen. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Für Kinder ab 8 Jahre.

Dauer: 120 Minuten

DIE KOCH- WERKSTATT FÜR KIDS

Lass uns eine Gemüserakete starten und schau, wie leicht sich Party-schiffchen zubereiten lassen. Komm mit auf eine kulinarische Reise mit Vorspeise, Hauptgang, Nachtisch. Für Geburtstage, Vereine, Schulen – Kinder ab 8 Jahre.

Dauer: 150 Minuten

DIE BACK- WERKSTATT FÜR KIDS

Wenn Krümelmonster auf gebackene Käsefüße stoßen und der Froschkönig sich in den Muffins versteckt, ist Backspaß angesagt. Mach mit und freu dich auf fabelhafte Rezepte. Für Geburtstage, Vereine, Schulen – Kinder ab 8 Jahre.

Dauer: 150 Minuten



DIE ZWERGEN- KÜCHE

Extra für kleine Köchinnen & Köche von 5 bis 7 Jahre. Kochen und Backen ganz leicht gemacht – und trotzdem lecker! Mit Rezepten speziell abgestimmt auf die „Kleinen“. Also los, Küchenzwerge! Ab in die Zwergenküche.

Dauer: 150 Minuten



KEKSTRÄUME- WEIHNACHTS- BÄCKEREI FÜR KINDER

Weihnachtsduft liegt in der Luft und Krümelmonster kommen auf ihre Kosten. Wir backen leckere Plätzchen für den Advents- und Weihnachtsteller. Für Kinder ab 8 Jahren.

Dauer: 150 Minuten



DAS KÜCHEN- LABOR

NEU

Piffpaff – da kracht das Popcorn. Achtung, Forscheralarm in der Gläsernen Küche, denn die wird heute zum Labor. In kleinen Versuchen und Experimenten erkundest du die Geheimnisse rund um Hefe, Backpulver, Stärke und Co.. Wir stellen die Fragen – du suchst nach Lösungen. Ach ja, und so ganz nebenbei darf auch mal genascht werden. Das Geburtstagspezial von 8 bis 12 Jahre

Dauer: 150 Minuten

Kosten:

Kursdauer 120 Minuten:

13,- € / Person

Kursdauer 150 Minuten:

15,- € / Person

Schulen und Kitas

Kursdauer 120 Minuten:

11,- € / Person

Kursdauer 150 Minuten:

13,- € / Person

ab 16 Personen

Veranstaltungszeitraum:

März bis Dezember

Während der Veranstaltung liegt die Aufsichtspflicht bei mindestens 2 erwachsenen Begleitpersonen je Gruppe. Die Gruppengröße variiert je nach Kursformat zwischen 12 und 18 Personen.

Alter:

siehe Kursbeschreibung

Im Preis enthalten sind der Eintritt in den Vier-Jahreszeiten-Park, die Materialien bzw. Lebensmittel sowie je ein Rezeptheft für die Teilnehmenden.