

Zimt & Rosen

K u l i n a r i s c h e G e n ü s s e

Sie haben Lust auf Gewürze und Aromen, – am besten mit einem schönen Glas Wein?

Genuss verbindet

Deshalb bieten wir regelmäßig Seminare rund um das Thema Gewürze an.

Gewürzseminar

Haben Sie Lust auf eine kleine Gewürzkunde der genießerischen Art und möchten Sie mehr über die Welt der Aromen erfahren? Dann besuchen Sie unser Gewürzseminar. Nach kurzer, theoretischer Einführung lernen Sie zu mischen und zu mörsern. Aus Kardamon, Ingwer, Safran, Chili, Zimt und Kräutern stellen Sie eine indische, eine arabische und eine französische Gewürzmischung her, die Sie mitsamt Rezepten mit nach Hause nehmen. Und zum Probieren gibt es dann aus der Gewürzküche köstliches, orientalisches Fingerfood mit einem leckeren Weiß – oder Rotwein.

Termine

In der Regel immer dienstags – außer Karneval u. zu Ferienzeiten (NRW) und Juli/August

14.02.2012	ausgebucht
28.02.2012	noch 1 Platz frei
06.03.2012	noch 6 Plätze frei
13.03.2012	ausgebucht
20.03.2012	noch 3 Plätze frei
27.03.2012	noch 1 Plätze frei
17.04.2012	noch 6 Plätze frei
24.04.2012	noch 9 Plätze frei
08.05.2012	noch 12 Plätze frei
15.05.2012	noch 12 Plätze frei
22.05.2012	noch 12 Plätze frei
29.05.2012	noch 12 Plätze frei

Beginn: Jeweils um 19.30 Uhr

Dauer: Ca. 2,5 Stunden

Kosten: 49 € pro Person
(inkl. Häppchen, Wasser, Wein zum Essen, Gewürzmischungen u. Rezepte)

Ort: Gewürzladen, Berrenrather Str. 137, 50937 Köln

Teilnehmer: Mind. 8 Personen und max. 12 Personen

[Verbindliche Anmeldung per Kontaktformular über unsere Website](#)

NEU # NEU # NEU # NEU# NEU # NEU #

Seminar

Dass Tee und Gewürze eine wunderbare, geschmackliche Liason eingehen, ist altbekannt. Dass aber auch Kaffee und Gewürze wunderbar miteinander harmonieren, haben **Johanna Dohle-Laghdir** von „**Zimt & Rosen**“ und **Andreas Lau** vom „**Käffchen**“ schon vor Weihnachten mit ihren gewürzten Kaffeesorten „Christstollenbegleiter“, „Die 6 aus dem Morgenland“ und dem „Winter-Mokka“ bewiesen.

Nun laden die beiden Genießer Sie zu Ihrem neuen **Seminar**

„Kaffee & Gewürze“

ein, bei dem Sie eine Duft- und Geschmacksverbindung besonderer Art erleben dürfen!

Zu Beginn überrascht Johanna Dohle-Laghdir mit orientalischem Fingerfood aus der Zimt & Rosen-Küche, fein abgeschmeckt mit Kaffee, Kardamom, Pfeffer, Muskatnuss, Piment und Zimt. Anschließend gibt es einen kleinen Ausflug in die Geschichte der Gewürze, um dann einzelne Gewürze mit Geschmack, Heilwirkung und Einsatz in der Küche kennenzulernen. Schließlich stellen Sie unter ihrer Anleitung eine eigene Gewürzmischung her!

Dann geht es mit Kaffee weiter. Andreas Lau taucht mit Ihnen in die Welt der Arabica und Robusta ein. Sie lernen verschiedene Sorten, ihre Ernte und Aufbereitung kennen. Wie unterschiedlich die Röststufen von Kaffee und Espresso sind, erfahren Sie ebenso, wie ein Kaffee richtig dosiert und bereitet wird. Dazu gibt es dann noch ein leckeres Stück Kuchen.

Zu beiden Kurs-Segmenten erhalten Sie entsprechende Unterlagen, Rezepte und Proben für zu Hause!

Termine: 1. April, 15 Uhr, im Käffchen, und 15. April, 15 Uhr, bei Zimt & Rosen

Teilnehmerzahl: max. 10 - Kursgebühr: 49,90 € pro Person - Dauer: ca 3 Std.

Anmeldung: Zimt & Rosen, Berrenrather Straße 137, 50937 Köln

Tel. 0221-4500114, mail: info@zimt-und-rosen.de

Käffchen, Neumarkt 36-38, 50667 Köln

Tel. 0221-2575819, mail: info@kaeffchen.de