

Himmliche Genüsse

Auch Nonnen und Mönche lebten nicht allein von Wasser und Brot



■ In der Klosterküche Hennef finden Sie eine große Variation von Kochkursen, die sich anlehnen an ursprüngliche, klösterliche Ideen von Hildegard von Bingen mit einfachen und außergewöhnlichen Zutaten, vielen Kräutern und Gewürzen bis hin zu raffinierten Genüssen aus einem reichhaltigen Warenkorb der Region. Auf der ehemaligen Orgelempore der säkularisierten Klosterkirche finden in einem faszinierenden Rahmen mit direktem Blick in das Kirchenschiff Kochevents, Kochkurse und private Festlichkeiten mit hochwertigen Küchengeräten des Premium Partners Gaggenau statt. Öfter mal Einkehr halten und durch hochwirksame Heilkräuter den eigenen Organismus in Schwung zu bringen, um sich den heutigen Anforderungen mit neuer Energie zu stellen, ist eine gute Möglichkeit dem täglichen Stress entgegen zu wirken. Hier werden spirituelle und sinnliche Elemente ganz im Stil der

gemeinschaftlich eingenommenen Mahlzeiten der klösterlichen Kommunität im Refektorium verbunden. Sie erfahren unter anderem hochinteressante Dinge über heimische Heilpflanzen, wie z.B. die Brennnessel. Die Brennnessel ist eine hervorragende Stoffwechsel-Pflanze. Vor allem als Herbstkur wirkt sie Wunder, indem sie all die Schlacken des Winters aus dem Körper ausspült und auch gegen Rheuma und Gicht hilft. Die Brennnesselsamen geben Kraft und wirken gut bei Erschöpfungszuständen. Im Vegetarischen Workshop wird das Thema Soja und Seitan behandelt. „Wussten Sie denn, dass ‚vegetarisches Fleisch‘ aus Seitan hergestellt echtem Fleisch gesundheitlich einiges voraus hat?“ Seitan enthält kein Cholesterin und kaum Fett und ist darum eine tolle Alternative für alle, die auf ihren Kreislauf, den Blutfettspiegel und die Figur achten. Geschmacklich kommt es echtem Fleisch & Co.

ziemlich nahe. Für Interessierte gibt es auf der Internetseite der Klosterküche Hennef einen ersten Eindruck der zu buchenden Workshops, Kochkurse und Küchenpartys und sollten Sie einen Gutschein verschenken wollen oder gleich mit einer ganzen Gruppe kommen, ist dies auch möglich. Des Weiteren gibt es eine Palette von ausgewählten eigenen Produkten wie Essig und Öle zu erstehen, um nach dem Kochevent das Geschmackserlebnis auch noch zu Hause weiter zu zelebrieren oder zu verschenken.

Text & Foto: Klosterkirche Hennef

Klosterkirche Hennef
Klosterstraße 2, 53773 Hennef
info@klosterkirche-hennef.de
www.klosterkirche-hennef.de
www.klosterkueche-hennef.de

Premium-Partner
GAGGENAU

KOCHKURSE
ab **89,00 €** pro Person

SEHR ERGIEBIG

Im Preis inbegriffen sind folgende Leistungen:

- Aperitif mit Appetizer
- 3-Gang-Menü inkl. Kochkurs
- Alle antialkoholischen Getränke, Kölsch, Rot- und Weißweine korrespondierend zum Menü
- Kaffeespezialitäten
- Leihschürze
- Mappe mit den Rezepten des Abends

TERMINE

Im September

Edle Öle
11.9.2013 18:00 Uhr • 89,00 Euro

Fleischlos glücklich
13.9.2013 18:00 Uhr • 89,00 Euro

Making Off
14.9.2013 18:00 Uhr • 89,00 Euro

Genial Vital
27.9.2013 18:00 Uhr • 89,00 Euro

Im Oktober

An die Wurzel gepackt
09.10.2013 18:00 Uhr • 89,00 Euro

Schnell – die Gäste kommen
11.10.2013 18:00 Uhr • 89,00 Euro

Himmel un Ääd
18.10.2013 18:00 Uhr • 89,00 Euro

Schaurig schmackhaft
30.10.2013 18:00 Uhr • 99,00 Euro

PERFEKT ERREICHBAR

Klosterkirche-Hennef
Klosterstraße 2
53773 Hennef (Sieg)

mit dem PKW
von Köln aus ca. 25 Min.
von Bonn aus ca. 15 Min.
vom Flughafen Köln-Bonn ca. 15 Min.

mit der Bahn
ICE (Siegburg/Bonn) ca. 15 Min.

www.klosterkueche-hennef.de • +49 (0) 2242 / 96 94 77-0