

Regionale Küche auf Borkum „Hofgeschichten“

Für Jugendliche,
Erwachsene & Familien
vom 19.11.-22.11.2026
auf dem Borkumer Ostland



Viele Gerichte, der norddeutschen Küche sind echte Klassiker - andere Rezepte fallen uns eher nicht als erstes ein. In beiden Fällen stellt sich aber vielfach die Frage: „Wie wird das denn eigentlich zubereitet??“ Unter Anleitung von echten Borkumer Profiköchen, wollen wir ein langes Wochenende lang viel ausprobieren, Tricks und Kniffe lernen und dann alles gemeinsam genießen! Und Zeiten für Insel, Strand & Meer und ein gutes Miteinander am Abend gibt's natürlich auch...

Unser diesjähriges Thema ist „**Hofgeschichten**“ - Das heißt natürlich auch - aber nicht nur - deftige Gerichte, von Brotzeit über Eintopf zu Geschmortem... Mit Regionalen Produkten, Fleisch & Fisch, Obst & Gemüse, im Topf, in der Pfanne, im Ofen... und natürlich die eine oder andere Leckerei zum Abschluss!

Lasst euch überraschen!

Angeleitet wird das Kochseminar von Andre Breker & Florian Wilken, (richtig gute) Köche auf Borkum

Ort: Borkum

Veranstalter: Kreative Werkstatt / Pension Grabisch Borkum

Zeit: 19.-22. November 2026

Kosten: 290,-€ + eigene Anreise - beinhaltet Unterbringung/ Kurtaxe, Verpflegung, Seminar & Material, Referenten... und die beiden Menüs am Abend

Leitung: Andre Breker & Florian Wilken

Mehr Infos/Anmeldung: Bei Uwe Tel.: 0170/8613262

oder an info@pension-grabisch.de

Anmeldung

(Gemeindebüro oder per Mail an info@pension-grabisch.de)

- **Anmeldungen per Mail bitte unbedingt unter Angabe von
- Name, Adresse, PLZ/Ort, Mailadresse, Mobilnummer
und Geburtsdatum – aller angemeldeten Personen.**
- **Im Anschluss an eure Anmeldung bekommt ihr eine
Buchungsbestätigung der Pension & Kreativen Werkstatt
Grabisch auf Borkum. Enthalten sind dann auch weitere
Infos, Zahlungsmodalitäten, Rücktrittsbedingungen... Die
Teilnehmerbeiträge zahlt ihr, nach Aufforderung direkt an
den Veranstalter.**