



## Kochkurse 2010

Kochen soll Freude bereiten – wir zeigen Ihnen das Handwerk und geben Ihnen die nötigen Tipps und Tricks für die gute Küche zu Hause.

Unsere Kochkurse finden von 15.00 bis 19.00 Uhr in unserer Seminarküche statt – anschließend bitten wir zum Aperitif und gemeinsames Genießen ins Restaurant. Sie können zwischen einem klassischen Kochkurs oder unserem kombinierten Angebot mit Restaurantabend entscheiden.

Gerne sind auch „Nicht-Kochkursteilnehmer“ eingeladen mit Ihnen den kulinarischen Abend zu verbringen - Kosten für Begleitperson für das 4-gängige Menü € 55,00.

### 29. Jänner 2010

**Schwein ist nicht Schwein** – Der Trend geht zu den langsam wachsenden, kleinwüchsigen Schweinen. Egelseer Waldschwein, Mangalitzta- oder Iberico- und Wildschwein sind mittlerweile gut im Fachhandel erhältlich und geben dem „Schweinsbraten“ plötzlich einen edlen Charakter! Unser Küchenchef zeigt Ihnen wie sie aus den Fleischteilen den besten Nutzen ziehen. „Schwein gehabt“ – nie war lernen einfacher und lustiger!

€ 110,00

€ 145,00 mit Menü

### 26. Februar

**Fastenkochkurs – Kochen ohne Kohlehydrate** – Eine Menüfolge zu zaubern ohne Kohlehydrate? Geht das überhaupt? Welche Grundlagen gibt es zu beachten? Welches Gemüse hat hohen Nährwert? Welches Fleisch, welcher Fisch wird vom menschlichen Körper am leichtesten umgesetzt? Viele Fragen, und bei uns die richtigen Antworten! Fastenzeit einmal leicht gemacht, trotzdem abwechslungsreich und spannend!

€ 120,00

€ 155,00 mit Menü

### 5. März

**Koch ABC – Die grundlegenden Dinge der Kochschule** – Dressings, Nudelteig, Pastasauce, Saucen überhaupt. Wie zerteile ich Fisch, wo setze ich das Messer beim Fleisch an? Alles Dinge, die man mit einfachen Hinweisen sehr gut selber erledigen kann. Lernen Sie mit unserem Küchenchef die Basics der Guten Küche

€ 95,00

€ 130,00 mit Menü

### 27. März

**Osterkitz & Osterlamm & Ostern überhaupt** – Gerade im Frühjahr steht uns das zarteste und feinste Fleisch zur Verfügung. Nützen wir dieses, um die Fastenzeit ad acta zu legen ohne ein Völlegefühl zu provozieren. Alte Rezepte in die Jetztzeit umgesetzt mit den besten Grundprodukten zu einem umwerfenden Menü verarbeitet.

€ 120,00

€ 155,00 mit Menü



23. April

**Morcheln & Kalb – Frühlingmorcheln und zartes Fleisch** –Vom Kalb gibt's nicht nur Rückenfilet, nein, auch andere Teile Auch die Innereien sind besonders zart und geschmackvoll. Die immer besser werdende Qualität der Österreichischen Fleischhauer lässt uns wieder in neue Sphären denken und viele Klassiker neu interpretieren.

€ 125,00

€ 160,00 mit Menü

28. Mai

**Alles vom Spargel** – kochen kann ihn ja fast jeder, aber immer Sauce Hollandaise aus dem Packerl? Dabei geht es so einfach. Was mach ich mit den Schalen? Und die Abschnitte? Nichts Bleibt übrig oder wird einfach weggeworfen, nein.

€ 110,00

€ 145,00 mit Menü

11. Juni

**Mediterrane Küchengeheimnisse** –die neuesten Trends der Mittelmeerküche. Unser Kochprofi zeigt die schonendsten und zartesten Rezepte rund ums Olivenöl, mediterranen Gewürze und dem frischestem Gemüse! Und wie Sie diese am besten mit Fleisch & Fisch kombinieren.

€ 120,00

€ 155,00 mit Menü

10. September

**Koch ABC – Die Basics der Guten Küche** – Keine Zeit & kein Interesse oder Gelegenheit gehabt bisher neben der Berufsausbildung? Lassen Sie sich vom Profi einweisen in die wichtigsten Dinge der gehobenen Küche. Keine Scheu vor der neuen Freundin, zeigen Sie Ihr was Sie einfach & auf die entspannte Art bei uns gelernt haben! Keine Nudeln zu Hause? Aber Mehl & Eier! Und schon ist das Erste Abendmahl fertig und das Herz erobert! Gilt Natürlich auch umgekehrt!

€ 95,00

€ 130,00 mit Menü

24. September

**Pilze & Schwammerl** – Herrlich duftet es wenn wir durch die Wälder gehen, und es macht Appetit auf mehr! Steinpilze kennt man aber wie sieht es mit Kräuterseitlingen aus? Oder Braunkappen? Oder Reizker?? Aber was machen damit??? Das zeigt Ihnen unser Profi aus der Küche. Und das geht weit über Eierschwammerl in Kräuterrahm hinaus. So kochen Sie sich nicht zum Schwammerl!

€ 120,00

€ 155,00 mit Menü

15. Oktober

**Wild & Wildgeflügel** – Sie werden schon festgestellt haben, dass immer mehr tolle Grundprodukte angeboten werden. Sie haben Scheu davor diese einmal zu probieren? Damit ist Schluss! Unser Küchenchef zeigt ihnen wie Sie ein Rebhuhn zerlegen, was sie aus Ihrem Rehrücken rausholen können oder welche Beilagen am besten passen. Keine Scheu vor fremden Namen, so schwierig wie es im ersten Moment aussieht ist es gar nicht!

€ 120,00

€ 155,00 mit Menü

12. November

**Ente & Gans** – damit Sie nicht sagen müssen „Fuchs du hast die Gans gestohlen“ erfahren Sie in diesem Kochevent wie Sie alles wunderbar auf die Reihe kriegen! Von der Gansleinmachsuppe bis zur Gänseleber und den nötigen Beilagen kriegen Sie auch das Perfekte Timing mit auf den Weg! Leichter werden Sie Ihre Freunde nicht mehr einkochen können!

€ 120,00

€ 155,00 mit Menü