



Die offenen Kochkurse richten sich an alle Kochbegeisterten,  
die eine große Portion Spaß am Kochen und viel Neugierde mitbringen.

Blicken Sie hinter die Kulissen der *Gastronomie* und tauchen Sie ein, in Stunden voller köstlicher *Genüsse*. Wenn die Kochkurse beginnen, haben wir für unsere Gäste die grundlegenden Dinge bereits vorbereitet:

z.B. die Fonds zubereitet, die erforderlichen Zutaten auf die Arbeitsplätze verteilt und das notwendige Equipment zurechtgelegt.

Kochschürzen werden für den Abend gestellt.

Nach einem Kaltgetränk und einer kurzen Vorstellungsrunde wird der Ablauf und das Menü des Kurses vorgestellt.

Anschließend werden die Kochbegeisterten den einzelnen Gängen zugeteilt und können so gleich an die Arbeit gehen.

Natürlich ist immer genug Zeit, den anderen Gruppen in die Töpfe zu schauen und Fragen zu stellen.

Die Vor- und Zubereitungszeit liegt bei ca. 2 1/2 Stunden, die durch kleine Pausen aufgelockert werden, in denen wir unseren Gästen wertvolle Tipps und Kniffe preisgeben.

Sind alle Gänge soweit fertig gekocht, dass nur noch die letzten Handgriffe getan werden müssen, geht es an das geschmackvolle Anrichten und Servieren des ersten Ganges -

schließlich isst das Auge mit.

Das anschließende Essen läutet den geselligen Teil des Abends ein. Beim Genießen der kulinarischen Köstlichkeiten, gibt es für Sie die Gelegenheit fernab der Küchenhektik, die neu gewonnenen Erkenntnisse auszutauschen.