

wolkenstein

küche & wohnen

Kochkurse 2017/18

kochen & genießen



spirit of **cooking**

MHK
KÜCHENSPEZIALIST

Unsere Philosophie

Wir von „spirit of cooking“ glauben fest daran: „Wer rundum glücklich und beschwingt durchs Leben gehen möchte, achtet die wertvollen Schätze der Natur!“

Wir kochen auf eine völlig unkomplizierte Weise mit gesunden Produkten, die ein natürliches & vitales Lebensgefühl hervorrufen.

Wir lieben den Geschmack des Lebens und blicken dabei über unseren Tellerrand hinaus. Deshalb unterstützen wir soziale Projekte, die den Menschen und den fairen Umgang mit der Natur in den Vordergrund stellen.

Wir leben im Jetzt, wertschätzen Vergangenes und kreieren Zukünftiges – das tut uns gut!

Themen & Termine



Würzen, Abschmecken & Anrichten am 22.9.2017

Wann ist der richtige Zeitpunkt, um zu würzen? Welche Gewürze und wie viele davon entfalten wann ihr Aroma? Ist der Geschmack mehr ein Zufallsprodukt oder kann ich ihn auch in eine mir persönlich noch besser schmeckende Richtung lenken? Wie präsentiere ich das Gericht auch optisch geschmackvoll? Nach diesem Kurs kennen Sie die Geheimnisse der Gewürze sowie die Abschmeck- & Anrichtetechniken der Profis.



Kulinarische Geschenke am 24.11.2017

Eine Flasche Wein ist zwar ein aufmerksames Geschenk – bleibenden Eindruck hinterlässt diese Art der Geste jedoch meist nicht. Wer wirklich überzeugen möchte, ist mit selbst-gemachten, kulinarisch edlen Schmankerln weitaus besser beraten. Wir zeigen Ihnen in diesem Kurs, wie kulinarische Köstlichkeiten in unvergleichlicher Qualität, Aufmachung und Geschmack gelingen.



Schmoren & Braten am 20.10.2017

Braten für Angeber – so wird Ihr Braten richtig saftig & gut! Ein herrlich duftender Braten ist für viele Menschen DAS Traditionsgericht, welches gerne zu Familienfeiern gereicht wird und mit dem man immer schöne Erinnerungen verbindet. Am Esstisch zusammenkommen und den saftig weichen Braten genießen – damit Sie das auch unbeschwert umsetzen können, erkunden Sie in diesem Kurs die Grundlektionen für perfekte Schmorgerichte.



Meeresfrüchte & Co. am 19.01.2018

Das Meer bietet eine fabelhafte Vielfalt an kulinarischen Genüssen. Damit sich diese auch entsprechend entfalten können, bedarf es einiger Wissensgrundlagen. Wie Sie Garnelen und Calamari putzen, wie Sie mit Muscheln umgehen und woran Sie frische Meeresfrüchte erkennen, erfahren Sie in diesem Kurs. Mithilfe anschaulicher Schritt für Schritt Erklärungen erhalten Sie wertvolle Tipps & Tricks vom Profi rund ums Thema Krabben, Muscheln & Co.



Alles Schokolade am 16.02.2018

Alles ist gut, wenn es aus Schokolade ist.

In diesem Sinne erfahren wir wie Schokolade eigentlich hergestellt wird, welche Unterschiede es in der Qualität gibt und wie man damit umgehen muss. Mit diesem Wissen ausgestattet, kreieren wir unterschiedliche Pralinen, gießen unsere eigene Tafel Schokolade aus und stellen feinstes Mousse au Chocolat her. Unsere Schokoladenseite – und nicht nur die – wird sich freuen.



Das perfekte Oster-Menü am 16.03.2018

Von der Planung bis zur Realität – neben dem detailgetreuen Kochablauf und den dazugehörigen Techniken, erfahren Sie praxisbezogene Tipps & Tricks über die Zusammenstellung der perfekten Menüfolge. Ziel unseres Kurses sind Hilfestellungen für Sie, um künftig eine ansprechende Menüfolge zu planen und situationsbedingt abändern zu können. Schließlich sollen auch Sie als Gastgeber IHR Menü entspannt genießen können.



Steaks & more am 20.04.2018

Ganz und gar Fleisch lautet hier die Devise!

An diesem Abend lernen Sie Verarbeitungs- und Gartechiken kennen, die Sie im Alltag ganz einfach umsetzen können. Kurzbraten und Schmoren von verschiedenen Fleischsorten – ganz nach Ihrem Geschmack – werden Hauptthema dieses Kurses sein. Damit das Erlebte auch gleich in „Fleisch & Blut“ übergeht, wird alles – wie immer – gemeinsam genüsslich verspeist.



Easy cooking – Afterwork am 25.05.2018

Mit überschaubaren Ressourcen „was G'scheites“ kochen.

Kennen Sie das auch? Der Hunger ist groß, die Lust zu Kochen begrenzt oder die Zeit ist knapp? Fast Food und Suppenwürfel sind keine echte Alternative und trotzdem soll es schnell gehen? Dann sind Sie bei „Easy cooking – Afterwork“ genau richtig. Einfache Gerichte und deren variantenreiche Abwandlungen, die mit geringem finanziellen Aufwand und einfachen Utensilien zubereitet werden können.



Party & Fingerfood am 22.06.2018

Legere, lebendig, mit dem WOW-Effekt!

Fernab des Alltagsgeschehens und ganz nach dem Motto „individuelle & lebendige Feiern, die im kulinarischen Gedächtnis bleiben“, beschäftigen wir uns mit frischen Wohlfühlgerichten für Sie als Gastgeberin und Ihre Gäste. Die typischen 08/15-Speisen sollen andere machen. Alles was Sie für IHRE eine erfolgreiche Feier an Know-how benötigen, erfahren Sie hier. Und selbstverständlich bereiten wir die kulinarischen Highlights auch mit Ihnen zu.

Ihr „kochen & genießen“-Team

Die Gastgeber

Andrea & Markus Wolkenstein

Gemeinsam mit Alexander Bader von „spirit of cooking“ veranstalten wir eine Reihe von besonderen Kochkursen für Sie. Sie sind in Ihrem Freundeskreis bekannt für die geniale Zubereitung eines bestimmten Gerichts? Würden Sie gerne mal etwas Anderes „genial zubereiten“? Dann sind Sie hier richtig. Unsere „kochen & genießen“-Kurse richten sich an Personen, die ihre persönlichen Kochkenntnisse erweitern möchten und Interesse haben Neues zu lernen. Die Kurse sind grundsätzlich in ihrer Vielfalt den Jahreszeiten angepasst.



Wir verzichten bei all unseren Kursen weitgehend auf komplizierte Fachwörter und halten den Aufwand für die Zubereitung so einfach wie möglich. Teure Utensilien und schwer erwerbbar Produkte sind bei uns ebenso wenig vorhanden wie unnatürliche Zauberpulver jeglicher Art.

Detailinfo zu den Kursen

Beginn ist jeweils um 18 Uhr, Dauer ca. 2,5 Stunden. Die Teilnehmerzahl ist auf max. 10 Personen begrenzt.

Eine Anmeldung für die Teilnahme ist unbedingt erforderlich.

Im Preis € 80,- pro Abend ist Folgendes inkludiert:

- fachkundige Anleitung durch dipl. diät. Küchenmeister & Konditor Alexander Bader
- gemeinsames Kochen von ca. 5–8 Gerichten, die gemeinsam verspeist und besprochen werden
- 2–3 Stunden Kochgenuss mit würzig leichter & spannender Vermittlung von Wissen
- Aperitif, Getränke, Lebensmittel, MwSt.
- viele Rezepte und Vorschläge, die von den gekochten Basisrezepten abgeleitet sind und eine Menge Geheimnisse, Tipps & Tricks aus der Profiküche
- ein hochwertiges Skript, das Mitschreiben überflüssig macht
- Leihschürzen für alle TeilnehmerInnen

In Anschluss an unsere Kochkurse erhalten alle unsere TeilnehmerInnen die Rezepte und Fotos als Erinnerung an diesen gemeinsamen Abend in elektronischer Form.

Alle Kursbuchungen sind NICHT personengebunden und können natürlich auch gerne (als Geschenk) weitergegeben werden.

Weitere Informationen zu den Kochkursen finden Sie auf unserer Website www.kueche-wolkenstein.at.

Der Koch

Alexander Bader

„Kochen ist bewusstes Erleben aller Sinne! Meine Vision ist es, den Menschen die lebendige Küchenvielfalt und ihre umfangreichen Qualitäten näher zu bringen und sie so ein Stück weit auf dem Weg zu mehr Vitalität, gesundem Genuss und prickelnder Lebensfreude zu begleiten. Ich möchte das Feuer weitergeben und nicht die Anbetung der Asche.“



- Diplomierter Diätetischer Küchenmeister & Konditor, Wifi Kochcoach & Trainer für TCM
- Internationale Erfahrung in Führungspositionen in der Welt der Sterne- und Haubenküche, Gastroconsulting, Produktentwicklung & Qualitätssicherung
- Ernährungsberater nach der Traditionellen Chinesischen Medizin nach Diolosa iA.
- Geschäftsführer und Gründer von spirit of cooking (www.spirit-of-cooking.com)

wolkenstein

wolkenstein – küche & wohnen

Wolkenstein KG, Wiener Straße 80, 3400 Klosterneuburg

Telefon: 02243/34717, Mobil: 0664/88 933 118, info@kueche-wolkenstein.at

www.kueche-wolkenstein.at

küche & wohnen