

Kochkurse März bis Juni 2012

Termin	Koch	Startzeit	Thema	Preis	
Donnerstag	22. März 2012	Michael Jann	18.30 Uhr	Gourmet Fingerfood	49,00 €
Montag	26. März 2012	Tom Rosenberger	18.30 Uhr	Feines vom Lamm	59,00 €
Dienstag	27. März 2012	Tom Rosenberger	18.30 Uhr	Fitnessküche - leicht und lecker	49,00 €
Mittwoch	18. April 2012	Michael Jann	18.30 Uhr	Erotic Food	59,00 €
Donnerstag	26. April 2012	Sabine Kempf	18.30 Uhr	Schnelle Rezepte für jeden Tag	49,00 €
Freitag	4. Mai 2012	Michael Jann	18.30 Uhr	Sushi - mit und ohne Fisch	59,00 €
Donnerstag	10. Mai 2012	Sabine Kempf	18.30 Uhr	Leckere Gerichte mit Füllung und Umhüllung	49,00 €
Dienstag	22. Mai 2012	Tom Rosenberger	18.30 Uhr	Mediterrane Küche	59,00 €
Dienstag	19. Juni 2012	Tom Rosenberger	18.30 Uhr	Vegetarische Sommerküche	49,00 €

Sommerpause im Juli und August

„Schenken Sie Ihren Freunden einen Abend voller sinnlichem Genuss und anregenden Erlebnissen!
Anmeldung und Geschenk-Gutscheine unter 0941 785180 oder kontakt@kueche-aktiv-regensburg.de

Köche



Sabine Kempf - kreative Köchin mit schwäbischen Wurzeln, hat mit „Kienles Küchenstadl“ nicht nur ihr eigenes Restaurant, sondern ist darüber hinaus als Privatköchin in Sachen HOCHgenuss von Schweden bis Tirol in vielfältiger Weise unterwegs.



Michael Jann - experimentierfreudiger Koch mit vielfältiger Praxis ist als Mietkoch und Kochlehrer seit Jahren bekannt. Spezialist für historische und exotische Kochthemen.



Tom Rosenberger ist ein echter Experte seines Fachs. Nach 19 Jahren in der Gastronomie gibt er inzwischen seit über 11 Jahren Kochkurse, arbeitet als Privatkoch und bietet Social Events für Firmen an.

Die Unternehmer:



Christoph Schreib (38)
Leidenschaft: Köchen, Sport und Essen



Stefan Pusch (49)
Leidenschaft: Köchen, Reisen und Kochen



Ablauf

Thematisch klar gefasst zu aktuellen Kochthemen. Gut vorbereitet, mit hochwertigen Lebensmitteln und passenden Getränken (Wasser, Wein, Aperitif, Softdrinks, Espresso). Nicht mehr als 12 Teilnehmer, Leihschürze und gute Messer liegen bereit. Gemeinsamer Genuss der Speisen am dekorierten Tisch, Rezeptmappe.

Sie dürfen gespannt sein!

Start jeweils um 18.30 Uhr. Dauer etwa 3 Stunden.

Im Juli und im August legen wir eine Sommerpause ein.

Anmeldung & Gutscheine

Direkt bei Küche Aktiv per

E-Mail (kontakt@kueche-aktiv-regensburg.de) oder telefonisch (0941/78518-0).

Sie erhalten eine Teilnahmebestätigung und eine Rechnung.



Veranstalter & Location

Die Kochschule: Zwei komplett ausgestattete Schulküchen stehen zur Verfügung. Genug Platz für alle zum Arbeiten und Zuschauen. Modernste Elektrogeräte, Gasbrenner, Dampfgarer. Großzügiger Essbereich, Profi-Espressomaschine.

Küche Aktiv: Der Küchenfachmarkt der Superlative. Die größte Auswahl in der Region, ansprechende Präsentation einer Vielzahl von Planungsideen, sehr kompetente Beratung und sehr freundlicher Service. Und: Bestpreise dank Großeinkauf im Verbund mit 70 anderen Küche-Aktiv-Kollegen.

Pusch
Küche Aktiv
Kochschule.



Lust am Kochen und Spaß am Genießen: Unsere Themen-Kochkurse.

Pusch **Küche Aktiv**[®] Kochschule.

Kursprogramm März bis Juni 2012



Gourmet Fingerfood

Fingerfood der zweiten Generation! Feinste Zutaten kombiniert mit raffinierten Gewürzen und Dekorationen werden so verarbeitet, dass wir keinen Teller und kein Besteck mehr brauchen.

Dieses Fingerfood ist eigentlich zum Essen zu schade ..., aber es heißt ja immer: auch das Auge isst mit.

Feines vom Lamm

Sie würden gerne mal mehr aus Lamm machen als nur den normalen Lambraten?

Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig. Das Lamm, das wir heute verarbeiten, kommt von einem kleinen Privatschäfer in der Nähe von Parsberg. Freuen Sie sich auf bedingungslose Qualität und Raffinesse.

Fitnessküche leicht und lecker

Sie möchten sich dauerhaft gesund und abwechslungsreich ernähren? Dann habe ich für Sie genau das Richtige: einfache und doch besondere Fitnessrezepte, die vor Vitaminen strotzen - die ideale Ernährung für aktive und figurbewusste Menschen.

Lassen Sie sich davon überzeugen, wie schmackhaft und vielfältig gesunde Ernährung sein kann.

Erotic Food

Sie möchten Ihrem Liebesleben mal wieder einen Kick gönnen? Dann dürfen Sie sich den Kochkurs Erotic Food auf keinen Fall entgehen lassen! Denn hier lernen Sie, wie Sie Ihren Liebsten oder Ihre Liebste mit einem erotischen Essen verführen können - Erfolgsfaktor garantiert! Zu Beginn bekommen Sie einen ersten Einblick in die sagenumwobene Welt der aphrodisierenden Lebensmittel. Schneiden, Kochen und Bereiten Sie die nächsten Stunden unter fachmännischer Anleitung ein 3-Gänge Menü der besonderen Art zu. Im Laufe des Kurses erfahren Sie alles über die Kunst der kulinarischen Verführung. Nach jedem Gang, den Sie angerichtet haben, kommt Ihr Geschmackssinn auf einen Genuss der besonderen Art. Dieser Kochkurs bietet Ihnen die perfekte Möglichkeit das Erlernte sofort zuhause auszuprobieren, denn die Rezeptmappe nehmen Sie natürlich mit!

Schnelle Rezepte für jeden Tag

Wenig Zeit und keine Lust für aufwändiges Kochen? Manchmal muss es einfach schnell gehen: Meine schnellen Rezepte für jeden Tag zeigen Ihnen, wie Sie in nullkommanix leckere Gerichte auf den Tisch zaubern! Schnelle Rezepte für jeden Tag, die auch ganz schnell zu Lieblingsgerichten werden.

Sushi – mit und ohne Fisch

Schluss mit Schnellimbiss und Lieferservice - jetzt wird selbst gerollt, geformt und gepresst!

In diesem Kurs lernen Sie, die leckeren Sushi-Rollen eigenhändig zuzubereiten. Wagen Sie neue Kreationen, die nicht nur aus Fisch bestehen! Mit etwas Fingerspitzengefühl und den Tipps vom Profikoch werden Sie die tollsten Rollen auf den Tisch zaubern!



Leckere Gerichte mit Füllung und Umhüllung

Eine kleine gastronomische Reise durch Europa, auf den Spuren schmackhafter Füllungen und raffinierter Umhüllungen. Von Fischpasteten und Kohlrouladen, über Rollbraten bis zu süßen Crepés, vermittelt Ihnen dieser Kochkurs die notwendigen Basics die Sie brauchen, um aus bekannten, regionalen Gerichten gastronomische Leckerbissen zu zaubern mit denen Sie Ihre Familie und Gäste in gleicher Weise überzeugen können.

Mediterrane Küche

Sie lieben die Küche des Südens? Den Duft von frischen Kräutern, Gemüse, Obst und Fisch?

Dann ist das heute genau der richtige Kurs für Sie!

Schnelle, einfache Rezepte mit Pfiff, die schon mal den Frühling in die Küche lassen, das ist es, was wir heute Abend gemeinsam zubereiten und natürlich dann genussvoll verspeisen.

Vegetarische Sommerküche

Die Zeit des verstaubten Images der Vegetarier ist glücklicherweise vorbei. Raffinierte Gerichte ohne Fleisch gibt es jede Menge. Gerade jetzt in der heißen Jahreszeit möchte man leicht und unbeschwert genießen. Entdecken Sie die Vielfalt vegetarischer Köstlichkeiten und verbinden Sie einfach Gesundheitsbewusstsein und Genuss.

