



LERNEN, ERLEBEN & Genießen

Kochen und genießen Sie in geselliger Runde die leckersten Gerichte und erwerben Sie nützliches Wissen rund um die gehobene Kochkunst!

Sterne Koch Johannes Wallner und sein Team kreieren mit Ihnen aus guten und einfachen Zutaten, wie man sie überall erhalten kann, das perfekte Feinschmecker-Menü. Erfahren Sie mehr über unsere Lebensmittel, eine optimale Speisenfolge und effektive Handgriffe bis hin zum visuellen Showdown auf dem Teller.

Für unsere Kochkurse 2017 haben wir unser altbewährtes Kochkurs-Konzept leicht variiert und um zwei weitere ergänzt:



KOCHKURS KLASSISCH

Kochen Sie gemeinsam mit Sterne Koch Johannes Wallner ein köstliches, jahreszeitlich geprägtes Vier-Gang-Menü!

Wir starten unseren Kochkurs um 10:00 Uhr mit einem Glas Sekt und besprechen das geplante Menü. Dann bereiten wir nach und nach alle vier Gänge vor, unterbrochen von einer kleinen Stärkung zur Mittagszeit und zwei Weinverkostungen.

Ob Sie beim Vorbereiten und Kochen aktiv mitmachen oder lieber nur zuschauen, bleibt Ihnen überlassen. Nach dem Kurs, ca. gegen 14:00 Uhr, haben Sie genügend Luft, sich etwas auszuruhen oder die wunderschöne Altstadt zu erkunden, bevor wir um 18:30 Uhr Ihnen und gern auch Ihrer Begleitung das tagsüber zubereitete Menü im Restaurant Clara servieren.

KOCHKURS INTENSIV

Dieser Kochkurs ist für alle, die es ganz genau wissen wollen:

Bereits um 8:00 Uhr erwartet Sie Sterne Koch Johannes Wallner auf dem Erfurter Domplatz zum gemeinsamen Markt-Einkauf. Anschließend wird gewaschen, geputzt, geschnippelt, ausgenommen und zerlegt, was das Zeug hält, bevor es an das tatsächliche Zubereiten eines viergängigen Gourmet-Menüs geht.

Sie kochen gemeinsam mit Johannes Wallner Ihr Menü vom Anfang bis zum Ende, vom Einkauf bis zum Anrichten, einmal komplett durch - genau so, wie Sie es dann auch zu Hause tun - und genießen es direkt im Anschluss an einer großen Tafel in der Kochschule. Zwischendurch sorgen alkoholfreie Getränke, Kaffee, Frühstückshäppchen und zwei Weinverkostungen für ausreichend Stärkung.

KÜCHENPARTY

Ob Genussmensch oder passionierter Gastgeber - bei unserer Küchenparty kommen beide gleichermaßen auf Ihre Kosten!

Im lockeren Rahmen einer Stehparty bereiten Sie mit Sterne Koch Johannes Wallner unter musikalischem Einfluss und in Begleitung von passenden Weinen und Softdrinks gemeinsam vier Gänge zu und genießen Ihre Werke direkt, wenn sie fertig sind.

Hier gilt: Nicht nur gucken, sondern auch anfassen bzw. mitmachen ist ausdrücklich erwünscht! Eine Schürze stellen wir leihweise zur Verfügung; die Rezepte des Tages senden wir Ihnen nachträglich per Mail zu.

Spaßig, locker, lecker – die Party für gesellige Genießer!

Dauer:

Kochkurs: 10:00 Uhr bis ca. 14:00 Uhr
Menü: 18.30 Uhr bis ca. 23:00 Uhr

Leistungen:

- Kochkurs mit Sterne Koch Johannes Wallner
- Begrüßungssekt
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee
- Weinverkostung
- Mittagsimbiss
- Kochschürze
- Rezeptheft, Bleistift
- Aperitif, viergängiges Menü
- begleitende Weine & Softdrinks während des Menüs

Dauer:

Kochkurs & Menü: 08:00 Uhr bis ca. 17:30 Uhr

Leistungen:

- Kochkurs mit Sterne Koch Johannes Wallner
- Begrüßungssekt
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee
- Weinverkostung
- Mittagsimbiss
- Kochschürze
- Rezeptheft, Bleistift
- Aperitif, viergängiges Menü
- begleitende Weine & Softdrinks während des Menüs

Dauer:

Küchenparty: 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr

Leistungen:

- Kochworkshop mit Sterne Koch Johannes Wallner
- Aperitif
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee
- Begleitende Weine
- Viergängiges Menü
- Rezepte per Mail
- Leihkochschürze



Themen & Termine 2017

07.01.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Regional.Genial.

Stöhr | Kohl | Rind

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

21.01.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Wurzeln & Knollen

Wild | Wurzelgemüse | Risotto

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

04.02.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Regional.Genial.

Vergessene Gemüse | Taube | Wild

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

11.02.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Das perfekte Valentinstagsmenü

Meeresfrüchte | Ingwer | Schokolade

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

22.03.2017 | 18:00 Uhr:

AFTER-WORK-KÜCHENPARTY

mit Johannes Wallner

125 EUR je Teilnehmer

08.04.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Das perfekte Ostermenü

Kaninchen | Lamm | Frühlingsgemüse

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

22.04.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Das Frühlingmenü

Bachsaibling | Bärlauch | Kalb

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

29.04.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Mittelmeerküche

Flusskrebse | Pasta | Mangalica Schwein

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

20.05.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Spargel & Erdbeeren

Schwarzfederhuhn | Morcheln | Erdbeeren

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

03.06.2017 | 8:00 Uhr

Kochkurs intensiv: Das perfekte Gartenmenü

Gartengemüse | Rind | Rhabarber

Teilnehmer: 180,00 EUR

05.08.2017 | 14:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Sommerküche

Tomaten | Entrecote vom Grill | Waldbeeren

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

09.09.2017 | 08:00 Uhr

Kochkurs intensiv: Das perfekte SpätsommerMenü

Marktgemüse | Mangalica-Schwein | Schokolade

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

07.10.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Regional.Genial.

Wurzelgemüse | Reh | Pilze

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

28.10.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Regional.Genial. II

Forelle | Rind | Kohl

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

18.11.2017 | 10:00 Uhr

Kochkurs klassisch: Das stressfreie Weihnachtsmenü

Rotkohl | Ente | Mandarine

Teilnehmer: 180,00 EUR | Menü für Zusatzgäste: 100,00 EUR

**Für Gruppen ab 10 Personen können gern individuelle Termine
für Kochkurse oder Küchenparties vereinbart werden!**

Kochschule im Kaisersaal

Kaisersaal Gastronomie- & Veranstaltungs GmbH Futterstraße 15 / 16 | 99084 Erfurt

Geschäftsführer: Thomas Günther | Amtsgericht Jena, HRB 106497

Telefon: 0361/56 88 202 | E-Mail: sabine.dehne@kaisersaal.de | Web: www.kochkurse-erfurt.de