

## **Seminare 2011**

für Elternverein der HLTW 13 Bergeheidengasse

Die Seminare werden speziell für Eltern, SchülerInnen und LehrerInnen der Bergeheidengasse und deren Freude abgehalten. Die TrainerInnen sind erfahrene TOP Trainer mit langjähriger Erfahrung in der Erwachsenenbildung.

Die **Anmeldung** ist bis **eine Woche vor** dem angegebenen **Termin per E-Mail** bei der jeweiligen E-Mail Adresse **möglich**. Bei zu geringer Teilnehmerzahl können die Seminare noch kurzfristig (spätestens 3 Tage vor Beginn) abgesagt werden.

### **Weine richtig Verkosten**

Eine Weinverkostung muss nicht schwierig sein, sondern kann einfach und verständlich erlernt werden. Worauf man beim Verkosten achtet, was man erkennt und welche Schlussfolgerungen man daraus ziehen kann, erfahren Sie in diesem Seminar. Ein spezielles hinführen zum richtigen Verkosten, Geruchs- und Geschmackstraining sowie die Einführung in die Welt der Weinsprache sind weitere Ziele. Sie schulen Ihre Sinne und lehren Sie, Weine zu beschreiben. Dabei tauchen Sie in die faszinierende Vielfalt der Weinwelt ein.

**Termin:** **18. Jänner 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50  
**12. September 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50

**Genussbeitrag:** € 59,-  
**Trainer:** Diplom Sommelier Martin Widemann  
**Anmeldung:** [office@widemann.at](mailto:office@widemann.at)

---

### **Harmonie zwischen Speisen und Wein**

Welcher Wein zu welcher Speise passt und worauf man bei der idealen Kombination achten muss, erfahren Sie in diesem Seminar. Ein äußerst informativer Workshop bei dem Sie selbst die Kombinationen testen und so die gewonnenen Erfahrungen in Zukunft berücksichtigen können.

**Termin:** **15. Februar 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50  
**26. September 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50

**Genussbeitrag:** € 59,-  
**Trainer:** Diplom Sommelier Martin Widemann  
**Anmeldung:** [office@widemann.at](mailto:office@widemann.at)

---

### ***Käse und Wein***

In einer kurzen Einführung in die Welt des Käses wird seine Herstellung, die unterschiedlichen Arten, die Möglichkeiten der Reifung und natürlich welcher Wein am Besten zu welchem Käse passt, behandelt. Ein Workshop mit Verkostung und Einführung in die Lagerung, die Schneidetechniken und Präsentation sind dabei inkludiert.

**Termin:** **22. März 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50  
**17. Oktober 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50

**Genussbeitrag:** € 59,- (mindest Teilnehmer 8 Personen)

**Trainer:** Diplom Sommelier Martin Widemann

**Anmeldung:** [office@widemann.at](mailto:office@widemann.at)

---

### ***Burgenland in Rot***

Mehr als 2000 Sonnenstunden verwöhnen die Trauben in diesen Weinbaugebieten. Eine Vielfalt an Böden und unterschiedliches Mikroklima stellen die Basis für Österreichs Top-Rotweine. Erfahren Sie in diesem Seminar welche Weinbaugebiete, welche Weine und welche DAC´s es im Burgenland gibt. Ein spannender Weinabend mit Verkostung ist Ihnen sicher.

**Termin:** **11. April 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50  
**07. November 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50

**Genussbeitrag:** € 59,-

**Trainer:** Diplom Sommelier Martin Widemann

**Anmeldung:** [office@widemann.at](mailto:office@widemann.at)

---

### ***Niederösterreichs Weißweinzentrum***

Der Donauraum von Melk bis Traismauer mit seinen Seitentälern ist sicherlich eines der besten Weißweingebiete der Welt. Knackige Rieslinge und Würzige Veltliner kommen aus diesen Gebieten. Erfahren Sie in diesem Seminar wissenswertes über Winzer, Weine, Böden und Klima aus den Gebieten Wachau, Krems-, Kamp- und Traisental und verkosten Sie die Weine!

**Termin:** **10. Mai 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50  
**28. November 2011** von 18.20 Uhr bis 21.50

**Genussbeitrag:** € 59,-

**Trainer:** Diplom Sommelier Martin Widemann

**Anmeldung:** [office@widemann.at](mailto:office@widemann.at)

---

### **Schokolade und Wein**

Sind Sie eine Naschkatze? – oder sind Sie ein Liebhaber süßer Weine? Dann ist dieser Abend genau das Richtige für Sie! In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über Beerenauslesen, Eisweine oder versetzte Weine wie Port und wie sie diese am besten mit Schokolade jeder Art kombinieren können.

Ein süßer Weinabend für Wein- und Schokoladeliebhaber gleichermaßen.

**Termin:** 24. Jänner 2011 von 18.20 Uhr bis 21.50  
4. Oktober 2011 von 18.20 Uhr bis 21.50  
**Genussbeitrag:** € 59,- (Mindestteilnehmer 8 Personen)  
**Trainer:** Diplom Sommelier Harald Wurm  
**Anmeldung:** [harry.wurm@utanet.at](mailto:harry.wurm@utanet.at) od. 0650 2928289

---

### **Schaumweine der Welt**

Ist Prosecco wirklich so gut wie alle behaupten oder einfach nur ein Verkaufsschlager? Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Champagner und Cava? – und kann österreichischer Sekt im internationalen Vergleich überhaupt mithalten! All diese Fragen bezüglich Herkunft und Erzeugung werden an diesem Abend beantwortet. Im Zuge einer Verkostung der unterschiedlichsten Schaumweine der Welt versuchen wir auch die sensorischen Unterschiede festzuhalten und wie man diese optimal in einem Menü einsetzt.

**Termin:** 22. Februar 2011 von 18.20 Uhr bis 21.50  
21. Juni 2011 von 18.20 Uhr bis 21.50  
**Genussbeitrag:** € 69,- (Mindestteilnehmer 8 Personen)  
**Trainer:** Diplom Sommelier Harald Wurm  
**Anmeldung:** [harry.wurm@utanet.at](mailto:harry.wurm@utanet.at) od. 0650 2928289

---

### **Alte Weinwelt versus neue Weinwelt**

Die Weinmacher aus Europa, der alten Welt werden durch ausgezeichnete Weine aus Übersee, der neuen Welt wie z.B. Australien oder Chile immer mehr unter Druck gesetzt. Kann man diese Weine überhaupt miteinander vergleichen? Was versteht man eigentlich unter „gemachter Wein“ und warum ist ein australischer Rotwein im Regelfall schneller trinkreif als ein französischer oder spanischer Rotwein? Dieser Abend gewährt Ihnen einen kleinen Einblick in die internationale Welt des Weines und Sie kommen vielleicht zu der Einsicht dass beides seine Berechtigung hat.

**Termin:** 16. März 2011 von 18.20 Uhr bis 21.50  
11. Oktober 2011 von 18.20 Uhr bis 21.50  
**Genussbeitrag:** € 69,- (Mindestteilnehmer 8 Personen)  
**Trainer:** Diplom Sommelier Harald Wurm  
**Anmeldung:** [harry.wurm@utanet.at](mailto:harry.wurm@utanet.at) od. 0650 2928289

---

### **Cocktails aus der Hausbar**

Sie sind dem Modetrend Wein nicht gefolgt oder möchten einfach nur etwas Abwechslung und würden lieber ab und zu einen Cocktail trinken, haben aber keine Ahnung wie man den selber gut und professionell machen kann. Das ist alles kein Problem! Hier erfahren Sie mehr über „Pina Colada“, „Mojito“ und Co. Welche Spirituosen man als Cocktailliebhaber unbedingt in der Hausbar haben sollte und die Handhabung eines Shakers wird für Sie nach diesem Abend keine unüberwindbare Herausforderung mehr sein.

<b>Termin:</b>	<b>30. Mai 2011</b> von 18.20 Uhr bis 21.50 <b>22. November 2011</b> von 18.20 Uhr bis 21.50
<b>Genussbeitrag:</b>	€ 59,- (Mindestteilnehmer 8 Personen)
<b>Trainer:</b>	Diplom Sommelier Harald Wurm
<b>Anmeldung:</b>	<b>harry.wurm@utanet.at od. 0650 2928289</b>

---

### **Weinland Spanien**

Spanien ist das größte Weinland der Welt und doch wissen viele nur wenig darüber! Oder wussten Sie dass der klassische Rioja sowohl ein Rot- als auch ein Weißwein sein kann? -oder dass in Katalonien eines der großen Zentren der weltweiten Schaumweinerzeugung beheimatet ist! Dieser Abend bringt Ihnen Spanien und die wichtigsten Weinbaugebiet wie Rioja, Ribera del Duero oder Penedes etwas näher. Damit sie beim nächsten Spanienurlaub „weinmäßig“ sattelfester sind!

<b>Termin:</b>	<b>3. Mai 2011</b> von 18.20 Uhr bis 21.50 <b>20. September 2011</b> von 18.20 Uhr bis 21.50
<b>Genussbeitrag:</b>	€ 69,- (Mindestteilnehmer 8 Personen) ,-
<b>Trainer:</b>	Diplom Sommelier Harald Wurm
<b>Anmeldung:</b>	<b>harry.wurm@utanet.at od. 0650 2928289</b>

---

### **Rund ums Wild**

Nicht alltägliche Rezepte für besondere Anlässe.  
Neues in Sachen Wildzubereitung: Rehkarree in Portwein, gebr. Hirschkalbsrücken mit Weichselkirschen und andere Köstlichkeiten. Ihre Familie oder Ihre Gäste werden staunen, wie kreativ ihre Gastgeber sind und welche außergewöhnlichen Gerichte man mit Wild zubereiten kann.

<b>Termin:</b>	<b>17. März 2011</b> von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr <b>20. Oktober 2011</b> von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr
----------------	---

<b>Genussbeitrag:</b>	€ 75,-
<b>Trainer:</b>	Küchenmeister Dipl.Päd. Oskar Goldgruber
<b>Anmeldung:</b>	<b>oskar.goldgruber@aon.at</b>

---

### ***Verschiedene Suppen- Variationen als wärmende Kraftspender an kalten Tagen***

Frisch Gekochtes ist immer besser als Fertigprodukte und beansprucht auch nicht unbedingt mehr Zeit, bis es auf den Tisch kommt.

Brauchen Sie schnell etwas Wärmendes auf dem Mittagstisch, dann ist sicher das Thema Suppe das Richtige für Sie. Mit etwas Kreativität wird jede warme Mahlzeit zur Augen- und Gaumenfreude. Ich zeige Ihnen, wie man aus einer Rezeptur verschiedene Suppen aller Art zubereitet.

**Termin:** **24. Februar 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr  
**08. November 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 59,-  
**Trainer:** Küchenmeister Dipl.Päd. Oskar Goldgruber  
**Anmeldung:** [oskar.goldgruber@aon.at](mailto:oskar.goldgruber@aon.at)

---

### ***Heimische Fische einmal anders***

Fisch einmal nicht paniert auf dem Mittagstisch, leichte Rezepte zum Nachkochen. Überraschende neue Zubereitungsarten und außergewöhnliche Variationen rund um den Fisch, die Sie begeistern werden.

Was man beim Einkaufen beachten muss. Welcher Fisch sich für bestimmte Zubereitungsarten eignet. Grundzubereitungsarten von Fisch und verschiedene Gerichte, die leicht nachzukochen sind.

**Termin:** **27. Jänner 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr  
**22. Sept. 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 75,-  
**Trainer:** Küchenmeister Dipl.Päd. Oskar Goldgruber  
**Anmeldung:** [oskar.goldgruber@aon.at](mailto:oskar.goldgruber@aon.at)

---

### ***Leichte Salate für den Speiseplan***

Salate der Saison als Abwechslung für die ganze Familie.

Salate eignen sich nicht nur als Beilage. Ob als leichte Vorspeise oder als köstliches Hauptgericht - es gibt zahlreiche Möglichkeiten, den Speiseplan leicht, gesund und dennoch abwechslungsreich zu gestalten. Salate bieten eine hervorragende Alternative ein rasches und dennoch köstliches Mittag - oder Abendessen zu kreieren.

**Termin:** **05. Mai 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr  
**03. Oktober 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag** € 59,-  
**Trainer:** Küchenmeister Dipl.Päd. Oskar Goldgruber  
**Anmeldung:** [oskar.goldgruber@aon.at](mailto:oskar.goldgruber@aon.at)

---

## Die Schokolade

Beginnend bei der Kakaobohne wird weltweit Kakao in 3 Grundsorten von Schokoladen hergestellt: Dunkle Kuverte, Milch Kuvertüre & Weiße Kuvertüre - dabei gibt es Hunderte von Geschmacks- und Qualitätsunterschiede - was bei Schokolade wirklich wichtig ist zeigt Meisterpatissier Alexander Knakal in diesem Kochkurs - er kombiniert mit Chili, Ingwer oder Kardamom, er macht Mousse, Cremen oder Füllungen, vollendet diese in Tartes, Schnitten, Pralinen und zeigt die unglaubliche Fülle an Kreativität mit der man Schokolade in all seinen Variationen ausleben kann - Von flüssigen Puddings bis zur Top-Garnitur, Schokolade Pur mit Alexander Knakal.

**Termin:** **17. Jänner 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**19. Sept. 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 59,-

**Trainer:** Dipl.Päd. Alexander Knakal

**Anmeldung:** [alexander.knakal@netway.at](mailto:alexander.knakal@netway.at)

---

## DIE ZUCKERGARNITUR

Zucker - Grundbestandteil der süßen Küche - hier zeigt Alexander Knakal nicht nur die süßen Seiten des Lebens sondern vertieft hier Technik & Know How rund um dieses einzigartige Grundprodukt - Beschaffenheit, Konsistenz und wie Sie sich verändert - erhitzt, gekocht, gekühlt, gefroren - ein unendliche große Spielwiese breitet sich hier auf und der Meisterpatissier führt bzw. verführt spielerisch durch die großartigsten Zuckervariationen: Zuckerplastik, Stangerl, Spiralen, Tränen, Schleifen - tolle Garnituren meisterhaft hergestellt

**Termin:** **14. Februar 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**10. Oktober 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 59,-

**Trainer:** Dipl.Päd. Alexander Knakal

**Anmeldung:** [alexander.knakal@netway.at](mailto:alexander.knakal@netway.at)

---

## Mousse & Cremen in der kalten Pâtisserie

Was ist der Unterschied zwischen Mousse & Cremen? Warum müssen kalte Dessert doch gekocht oder vorher erhitzt werden? Wie bekommt eine Creme Ihre richtige Konsistenz? All diese Fragen und noch viel mehr beantwortet Meisterpatissier Alexander Knakal in diesem Kurs - Eindrucksvoll präsentiert er die modernen & kreativen Dessert aus seiner Pâtisserie - Top Modern und angesagt - Kombinationen aus Frucht - Süße - und etwas knusprigem - Das ist die Basis für eine erfolgreiches, kaltes Dessert. Schnitte, Törtchen, Savarin, Pyramiden, Würfel - Geometrie trifft Geschmack in diesem Kochkurs.

**Termin:** **28. März 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**03. Oktober 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 59,-

**Trainer:** Dipl.Päd. Alexander Knakal

**Anmeldung:** [alexander.knakal@netway.at](mailto:alexander.knakal@netway.at)

---

### Die süßen Schmankerln heiß serviert

Raffinierte Desserts warm serviert - was außer Palatschinken und Kaiserschmarrn sonst noch geht wird hier gezeigt - Top kreative Puddings, Köche, Aufläufe sind die Basis der internationale Pâtisserie - gebacken, pochiert, gedämpft, gekocht, gratiniert - das sind Techniken die mit perfekten Rezepturen auf den Punkt und in diesem Fall sogar noch köstlich auf dem Teller gebracht werden - Kombiniert werden hier die warmen Kreationen wie z.B. ein verführerisches Soufflé mit marinierten Früchten - Baumtomaten, Pfirsiche, Mispeln, Marillen, Feigen, alles was der Obstgarten hergibt findet hier Platz! Auch auf den klassischen Schokopudding - Innen flüssig - wird hier nicht verzichtet.

**Termin:** **23. Mai 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr  
**14. Nov. 2011** von 18:20 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 59,-

**Trainer:** Dipl.Päd. Alexander Knakal

**Anmeldung:** [alexander.knakal@netway.at](mailto:alexander.knakal@netway.at)

---

### Essen wie Gott in Frankreich

Wer noch nicht in den Genuss der französischen Küche kommen konnte, erhält die Möglichkeit ein breit gefächertes Spektrum an Speisen des Landes kennen und lieben zu lernen. Traditionelle Gerichte wie beispielsweise Bouillabaisse, Coq au vin und Creme bruléé bis zu neu interpretierten Gaumenkompositionen stehen auf dem Speiseplan.

**Termin:** **26. Jänner 2011** von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
**05. Oktober 2011** von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 69,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)

**Trainer:** Günther Fuchs

**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### Die Küche Asiens

Asiatische Gaumenfreuden werden hierzulande immer beliebter und populärer. Asien ist ein Land mit unterschiedlichen Regionalküchen, welche von Region zu Region unterschiedlicher nicht sein könnte. In diesem Kochkurs lernen Sie die Kunst der Asiatischen Küche kennen. Von der Zubereitung verschiedenster Reis- und Gemüsegerichte bis hin zu Wok und Hot Pot stehen noch viele andere lukullische Highlights der Östlichen Küche auf der Karte.

**Termin:** **16. Februar 2011** von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
**06. Oktober 2011** von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 69,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)

**Trainer:** Günther Fuchs

**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### ***Kulinarische Genüsse der Mediterranen Küche***

Tauchen Sie ein, in ein mediterranes Genuss-Erlebnis: Holen Sie sich das Urlaubsgefühl nach Hause retour. Genießen Sie abwechslungsreiche und gesunde Gerichte aus Frankreich, Griechenland, Italien und Spanien.

**Termin:** 23. Februar 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
18. Oktober 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 69,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)

**Trainer:** Günther Fuchs

**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### ***Easy Cooking- Die Kunst der Einfachheit***

Vieles wird einfach, wenn man es versteht! Entdecken Sie in diesem Kochkurs Lust und Leidenschaft für Easy Cooking. Schnell zubereitete, hervorragende und gesunde Rezepte mit Geling-Garantie! So werden Sie Ihren Tag perfekt vollenden.

**Termin:** 2. März 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
9. November 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 59,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)

**Trainer:** Günther Fuchs

**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### ***Italienische Klassiker***

Mediterranes Flair weckt Urlaubsstimmung. Herrliche Meeresfrüchte, sonnengereiftes Gemüse und frische Kräuter werden uns diesen Abend unentwegt begleiten. Lassen Sie sich auf feine Kreationen aus dieser Küche ein und lernen Sie Tipps und Tricks kennen.

**Termin:** 21. März 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
16. Nov. 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 69,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)

**Trainer:** Günther Fuchs

**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### ***Essen Sie sich fit und jung***

In direkter Verbindung neuer Erkenntnisse der Ernährung stelle ich Ihnen nährstoffreiche und vitale Gerichte vor, welche Sie im Alltag praktisch, einfach und kostengünstig zubereiten können. Lassen Sie sich bei vielen innovativen Speisen verführen und genießen Sie mit mir die kulinarische Kunst des Lebens. Dass Gesundes auch genussvoll sein kann und welche Lebensmittel welche Wirkung auf unseren Körper haben, werden Sie erfahren.

**Termin:** 23. März 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
23. Nov. 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 59,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)

**Trainer:** Günther Fuchs

**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### ***Kostbarkeiten aus Spanien***

Mit den beliebten Gaumenfreuden entführe ich Sie auf eine Reise durch ein Land voller Leidenschaft und Genuss. Wir servieren traditionelle Gerichte der spanischen Speisekarte sowie Neuheiten der trendigen Spanischen Küche. Tapas, Tortilla und Paella dürfen selbstverständlich nicht fehlen!

**Termin:** 05. April 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
29. Nov. 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
**Genussbeitrag:** € 69,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)  
**Trainer:** Günther Fuchs  
**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### ***Partyküche vom Feinsten***

Im Zuge dieses Kochkurses werden Sie in wenigen Stunden zur/m perfekten Gastgeber/in geschult. Die gemeinsam hergestellten kreativen Köstlichkeiten sowie Partyhighlights werden Ihre zukünftigen Gäste verzaubern.

**Termin:** 06. April 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
12. Dez. 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
**Genussbeitrag:** € 59,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)  
**Trainer:** Günther Fuchs  
**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### ***Österreichische Schmankerl – Ein Streifzug durch die Bundesländer***

Ich vermittele Ihnen die Kunst der Österreichischen Küche auf unkomplizierte und lehrreiche Art. Wir bereiten herzhaft und leckere Spezialitäten unseres Landes zu. Lernen Sie die heimische Art des Kochens auf modernem Wege neu kennen.

**Termin:** 17. März 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr  
**Genussbeitrag:** € 69,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)  
**Trainer:** Günther Fuchs  
**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### ***Das Marchfeld und sein Spargel***

Wir bereiten ein einzigartiges Menü mit den aphrodisierenden Schlankmachern des Frühlings zu. Dieses edle Gemüse ist ein Alleskönner in der Küche und kann daher für Vorspeisen, Suppen und Hauptspeisen eingesetzt werden. Ich zeige Ihnen auf, dass Spargel auch in der Dessertküche ein Feuerwerk entfachen kann. Ein Augenmerk wird der ernährungsphysiologischen Sicht gewidmet.

**Termin:** 19. Mai 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 59,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)

**Trainer:** Günther Fuchs

**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---

### ***Festtagsgerichte – raffiniert und individuell***

Kochen für festliche Gelegenheiten ist immer eine Herausforderung. Festmenüs sollen für Familie und Gäste eine besondere Gaumenfreude und ein unvergessliches Erlebnis sein. In dieser Kochsession werden Sie das notwendige Know How für Ihr persönliches Event erlangen. Sehen Sie entspannt Ihren bevorstehenden Abend entgegen!

**Termin:** 1. Dez. 2011 von 18:30 Uhr bis 21:50 Uhr

**Genussbeitrag:** € 59,- (Mindestteilnehmer/innen 8 Personen)

**Trainer:** Günther Fuchs

**Anmeldung:** [guenther\\_fuchs@hotmail.com](mailto:guenther_fuchs@hotmail.com)

---