

Kochkurskonzept, neu ab Oktober 2020 bis Ende Dezember 2020

Kochkurse werden von Anfang Oktober bis Dezember (und dann wieder ab Januar) durchgeführt, dafür stehen diese **Termine** zur Verfügung:

Sonntag, 04.10.	Sonntag, 11.10.
Samstag, 17.10.	Sonntag, 18.10.
Samstag, 24.10.	Sonntag, 25.10.
Samstag, 31.10.	
Samstag, 21.11.	Sonntag, 22.11.

Die Termine 05.12. und 12.12. sind schon von Kochkursen belegt
Andere Termine oder Themen sind selbstverständlich nach Absprache möglich.
Die Termine ab Januar werden von uns definiert, sobald sich die
Entwicklungen genauer abzeichnen.

Mögliche **Themen** sind:

Fleisch, Fisch, Soßen und Suppen, Süßspeisen, Gans, Vegetarisches

Kochkurse werden gerne durchgeführt bei Minimum 5 und mit maximal 6 Teilnehmern. Alle Teilnehmer müssen aus einer Gruppe von Familie oder Freunden bestehen. Ob die Teilnehmer sich für Mundschutz entscheiden, bleibt ihnen überlassen. Küche und Service tragen während dem Kochkurs Mundschutz.

Beginn ist wie gewohnt um 09:00 Uhr. Die eigentliche Küchenaktivität endet um 12:00 Uhr, danach wird die Küche vom Fährhaus-Team geputzt und ab 12:30 Uhr wieder für den normalen Betrieb genutzt.

Die Kochkurs-Gruppe setzt sich zum Essen in unseren kleinen Nebenraum, von wo aus eine Glasscheibe zur Küche Einsicht ermöglicht. Alle von der Kochkurs-Gruppe vorbereiteten Gänge werden vom Fährhaus-Team in der Küche fertiggestellt und angerichtet und vom Service im Nebenraum serviert, d. h. ein Besuch in der Küche durch die Kochkursteilnehmer nach 12:00 Uhr im laufenden Betrieb ist, anders als sonst, leider nicht mehr möglich. Natürlich schaut Herr Diestel gerne im Nebenraum herein und beantwortet Fragen.

Der Kochkurs endet gegen 14:30/15:00 Uhr nach dem gemeinsamen Essen. Der Preis bleibt bei € 95,-- wie gehabt und beinhaltet Wasser, Kaffee und begleitende Weine.

Gerne stehen wir für Fragen und Anmeldungen zur Verfügung. 21.09.2020