

## Kochkurse für das Jahr 2023

*Selbst tun, nicht nur zuschauen  
Neue Leute kennenlernen, Spaß haben  
Kleine Gruppe,  
viel Gelegenheit zum Lernen und Austauschen  
Ausgezeichnet essen  
Unkomplizierte, lockere Atmosphäre  
Auch als Geschenkgutschein*



*Kochkurs „Fleisch“*

Liebe Kochbegeisterte,  
Kochkurse veranstalten wir schon seit 2007. Wir öffnen damit gerne unsere Tür für einen Blick „hinter die Kulissen“ und ermöglichen Ihnen, viele neue Kenntnisse zu erwerben, Erfahrungen zu sammeln, sich mit anderen auszutauschen oder neue Kontakte zu knüpfen. Manche „ehemalige“ Teilnehmer finden sich in anderen Kochkursgruppen wieder neu zusammen, sind über die Zeit vielleicht sogar Freunde geworden. Im Rahmen der „Miniköche“ bemühen wir uns auch, bei Kindern und Jugendlichen das Interesse an Lebensmitteln und Küche zu wecken und zu fördern. Gerne bilden wir in Küche und Service Auszubildende aus.

Bitte beachten Sie, dass Sie bei uns nicht Zuschauer sein werden, sondern selbst „zur Tat schreiten“, d. h. Sie filetieren selbst Fische, zerlegen selbst das Fleisch ....

## **Unser aktuelles Konzept 2023**

Wir bieten 3 Möglichkeiten für Kochkurse an:

**„Klassische Kochkurse offen für Jedermann“** finden am Samstag oder Sonntag ab 09:00 Uhr statt (Ende gegen 14:30 Uhr) und haben immer ein definiertes Thema. Die Gruppe ist klein und umfasst maximal 6 Teilnehmer. Der Preis ist € 110,- /Person. Im Preis eingeschlossen sind die Kosten für den Kurs, ein 5-Gang-Menü, ein Heißgetränk, Mineralwasser nach Bedarf und je 0,1 l Wein weiß und rot. Sollten Sie noch „alte“ Kochkursgutscheine besitzen, können Sie diese gerne ohne Aufschlag (gegenüber dem neuen Preis von

€ 110,00) nutzen. Außerdem können, ganz neu, per 12:30 Uhr erwachsene Familienmitglieder zum Kochkurs dazu stoßen zum Preis von € 60,-- exkl. Getränke. Bitte anmelden!

Ebenfalls stellen wir die Schürze und natürlich alles Arbeitsmaterial zur Verfügung. Sie als Teilnehmer/in machen sich während dem Kurs selbst Notizen zu den Punkten oder Rezepten, die ihnen wichtig sind. Die aktuell frei verfügbaren Termine, Themen und Plätze finden Sie hier oder auf unserer homepage, die regelmäßig aktualisiert wird.

Den klassischen Kochkurs können Sie auch als **„Kochkurs mit der eigenen Gruppe“** gestalten. In Abstimmung mit Herrn Diestel definieren Sie selbst Termin und Thema. Hier liegt die Teilnehmerzahl ebenfalls bei 6 Personen und der Preis ist derselbe wie bei den klassischen Kochkursen.

Kochkurse können bis maximal eine Woche vor Termin storniert werden. Wenn sie innerhalb der Woche vor Beginn des Kurses kurzfristig storniert werden, müssen wir 80 % des Preises an Sie berechnen, außer wenn Sie selbst oder wir den Platz noch anderweitig vergeben können.

Dritte Variante sind **Kochevents mit der eigenen Gruppe als größerer Gruppenkochkurs**. Hier haben Sie mit Ihrer Gruppe (Firma, Abteilung o.ä.) ab ca. 15

Personen bis maximal 28 Personen das gesamte Fährhaus (Küche und Restaurant) für sich allein. An verschiedenen Stationen sind Aktivitäten möglich wie Kochen in der Küche, Mixen von Cocktails (auch alkoholfrei) an der Theke, „Schnupperbar“, Käseverkostung, Weinverkostung und vieles mehr. Jeder Teilnehmer/jede Teilnehmerin wechselt nach einer gewissen Zeit (meist ca. 25 Minuten) von einer Station zur anderen und kann so alle Erfahrungen sammeln. Am Ende setzt sich die Gruppe zum gemeinsamen Essen und zur Abendgestaltung zusammen.

Kochevents werden gern zur Teambildung verwendet; auch schön als Alternative zur klassischen Weihnachtsfeier.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen, am liebsten per mail über die „Kontakte“-Seite unserer homepage.

Samstag, 11.02. Kochkurs Fisch 09:00 Uhr

Samstag, 04.03. Kochkurs Fleisch 09:00 Uhr

Samstag, 18.03. Kochkurs Suppen und Soßen 09:00 Uhr

Samstag, 14.10. Kochkurs Fisch 09:00 Uhr

Samstag, 28.10. Kochkurs Suppen und Soßen 09:00 Uhr

Weitere Termine folgen. Gerne können Sie uns Ihre Wünsche auch per e-mail zukommen lassen. Alle Informationen, auch zu freien Plätzen, finden Sie auf unserer Homepage unter „Kochkurse“.