

# HARALDS KOCHSCHULE

Thomas-Wimmer-Ring 11- 80539 München- Tel. +49 89 22800290- Fax. +89 22800291- info@haralds-kochschule.de

## Kochkursprogramm Februar 2019

### Februar 2019

**01/02/2019** **THAILÄNDISCHE KÜCHE**  
**Do, 19:00 Uhr** (Anfänger)

**Referent: Peter Schilling**

Die thailändische Küche ist bekannt für ihre umfangreiche Gewürzpalette und Aromavielfalt. Kochen Sie thailändische Gerichte im Wok (Geflügel/Meeresfrüchte/Fleisch) mit den traditionellen Zutaten, Kräutern und Gewürzen. Erfahren Sie neue Geschmackserlebnisse und Möglichkeiten des leichten, vitaminreichen Kochens. Dieser Kurs ist besonders für Einsteiger geeignet.

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

**05/02/2019** **INDISCH VEGETARISCHE KÜCHE**  
**Di, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Raith**

Werner Raith schöpft aus seinem vielfältigen Erfahrungsschatz etlicher Nobelrestaurants in Deutschland und Europa. Seit den letzten Jahren ist Meisterkoch Werner Raith in vegetarisch/veganen Küchen (u.a. Restaurant Prinz Myshkin in München) tätig. Der Spezialist für die Vegetarische Küche präsentiert Ihnen an diesem Abend die faszinierende Geschmacksvielfalt der Indischen Küche.

Gekocht werden 3 vegetarische Gerichte mit den typischen Gewürzen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 85,00 Euro

**08/02/2019** **SAUCENKURS**  
**Fr, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.), zeigt Ihnen die Zubereitung von feinen Saucen für Fisch und Fleisch, und gibt Ihnen die dazu gehörenden Tipps und Tricks. Im Rahmen dieses Kochkurses werden z.B. kalte Saucen, Grundfonds sowie daraus entwickelte Saucenvariationen in Form von 3 Gerichten mit Salat, Fisch/Garnelen und Fleisch zubereitet.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

**13/02/2019** **KARIBISCH-KREOLISCHE KÜCHE**  
**Mi, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Peter Schilling**

Mit den verschiedensten Einflüssen ist die karibische Küche eine interessante und facettenreiche Fusionsküche. Begeben Sie sich mit Peter Schilling auf eine kulinarische Reise durch die Karibik. Gekocht wird ein 3-Gang-Menü, bestehend aus Fisch/Meeresfrüchte, Fleisch und exotischen Früchten.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro



**20/02/2019** **RAFFINIERTER MITTELMEERKÜCHE**  
**Mi, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire und bereitet mit Ihnen ein edles Menü mit den Aromen und Zutaten des Mittelmeerraumes zu. Das Menü besteht aus einer Vorspeise/Zwischengericht, Hauptspeise (Fisch/Garnelen/Geflügel/Fleisch) und ein köstliches Dessert.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro



**22/02/2019** **FLEISCHKURS „BEST OF BEEF“**  
**Fr, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Harald Schultes**

Harald Schultes zeigt Ihnen, was Sie schon immer über die Zubereitung von Fleisch wissen wollten. Die Qualität des Fleisches bezieht sich in erster Linie auf die Herkunft, Alter und Marmorierung. Der zweite Faktor ist der Schnitt. Erfahren Sie mehr über die Fleischzuschnitte für Steaks und Gartechniken.

An dem Abend bereiten Sie Beef-Gerichte mit den passenden Saucen und Beilagen zu. Zum Abschluss servieren wir eine leckere Nachspeise.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 110,00 Euro

**27/02/2019** **GERICHTE AUS BELLA ITALIA**  
**Mi, 19:00 Uhr** (Anfänger)

**Referent: Heiko Sian**

Der im Friaul aufgewachsene Heiko Sian, Inhaber und Küchenchef des Bistros „Die Windrose“, lädt Sie an diesem Abend zu einem kulinarischen Streifzug durch seine italienische Heimat ein. Bereiten Sie in gemütlicher Atmosphäre mit Heiko Sian drei Gerichte mit Fisch/Garnelen, Pasta, Fleisch/Geflügel zu.

Bella Italia – wir grüßen Dich!

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro