

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm April 2019

April 2019

03/04/2019 **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

05/04/2019 **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 Rindfleisch 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 Fleischauswahl, Lagerung und Zubereitung. An dem Abend bereiten Sie drei Gerichte vom Rind mit den passenden Saucen und Beilagen zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 110,00 Euro



09/04/2019 **INDISCH-AYURVEDISCHE 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 Ayurvedischen Küche, die ihren Ursprung in Indien hat. Gekocht werden mehrere kleine Gerichte mit vielen exotischen Gewürzen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 80,00 Euro

10/04/2019 **RAFFINIERTE MITTELMEERKÜCHE**
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternekoch 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



12/04/2019 **VEGETARISCHE JERUSALEM-KÜCHE**
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Peter Schilling

Peter Schilling entführt Sie an diesen Abend kulinarisch nach Jerusalem. Die Stadt Jerusalem ist durch die drei Weltreligionen ein Schmelztiegel der unterschiedlichsten Kulturen. Lernen Sie diese sehr schmackhafte, vegetarische Küche kennen.

An diesem Kochabend bereiten Sie Gerichte einer typischen libanesischen Speisetafel wie z.B. Humus, Falafel, Tabouleh sowie Süßes mit Nüssen und Früchten zu.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 80,00 Euro

26/04/2019 **THAILÄNDISCHE KÜCHE**
Fr, 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/Garnelen/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 90,00 Euro