

# HARALDS KOCHSCHULE

Thomas-Wimmer-Ring 11 und Stollbergstr. 8- 80539 München- Tel. +49 89 22800290- info@haralds-kochschule.de

## Kochkursprogramm April und Mai 2020

### April 2020

**17/04/2020** **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/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 95,00 Euro

**22/04/2020** **FLEISCHKURS „STEAKS & CO.“**  
**Mi, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Frank Hartung**

Frank Hartung zeigt Ihnen, was Sie schon immer über die Zubereitung von Fleisch wissen wollten. Erfahren Sie mehr über die Vor- und Zubereitung sowie die Gartechniken.

An dem Abend bereiten Sie Gerichte mit Schweine- Lamm- und Rindfleisch zu. Dazu gehören die passenden Saucen und Beilagen.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 98,00 Euro

**24/04/2020** **FRÜHLINGSMENÜ**  
**Fr, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Sternekoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein edles Menü mit den Genüssen des Frühlings. Aus seinem umfangreichen Repertoire kreiert Werner Licht raffinierte Gerichte mit Spargel, Spitzmorcheln, Fleisch und Frühling Kräutern.

Das Menü besteht aus einer Vorspeise/Zwischengericht, einem Hauptgericht und einem köstlichen Dessert.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro



**29/04/2020** **RAFFINIERTES MITTELMEERKÜCHE**  
**Mi, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Heiko Sian**

Heiko Sian schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire der mediterranen Küche und bereitet mit Ihnen ein raffiniertes Menü mit den Aromen und Zutaten des Mittelmeerraumes zu. Freuen Sie sich auf ein 3-Gang-Menü mit Fisch/Garnelen und Fleisch/Geflügel.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

### Mai 2020

**08/05/2020** **FLEISCHKURS „BEST OF BEEF“**  
**Fr, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Frank Heppner**

Frank Heppner 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

**15/05/2020** **GERICHTE AUS BELLA ITALIA**  
**Fr, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**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 ein 3-Gang-Menü mit Fisch/Garnelen und Fleisch/Geflügel zu.

Bella Italia – wir grüßen Dich!

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

**20/05/2020** **FISCH & KRUSTENTIERE**  
**Mi, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Werner Licht entführt Sie in die „Tiefen des Meeres“. Erlernen Sie den fachgerechten Umgang von Meeresfisch, Oktopus und Hummer.

Zubereitet wird ein köstliches 3-Gänge-Menü aus den Schätzen des Meeres mit passenden Saucen und Beilagen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 150,00 Euro



**27/05/2020** **VEGETARISCHE JERUSALEM-KÜCHE**  
**Mi, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Peter Schilling**

Die Küche der Länder am östlichen Mittelmeer wie Israel, Palästina, Jordanien, Libanon und Syrien wird in Europa immer beliebter.

Lassen Sie sich von der Geschmacksvielfalt der Levante Küche inspirieren und lernen Sie die traditionellen Gerichte wie zum Beispiel u.a. Taboulé, Hummus und Shakshuka kennen.

Bereiten Sie zusammen mit Peter Schilling mehrere Mezza- kalte- und warme kleine Gerichte- und einen süßen Abschluss zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro