

UNSERE KLASSIKER

Für unsere gefragten Evergreens bieten wir zwei Termine an. Schnell sein lohnt sich!



Königsdisziplin Soßen und Fonds

Sie sind das i-Tüpfelchen eines jeden Fisch- und Fleischgerichtes. Mit ein wenig Know-how zaubern auch Sie raffinierte Soßen und Vinaigrettes.

15.11.2018 | Ludwig Heer | 89 Euro oder 14.02.2019 | Matthias Walter | 89 Euro



Flying Buffet

Leckere Party-Häppchen, bei denen jeder auf seine Kosten kommt! Wir kreieren 15 verschiedene Gänge aus Cannapés, Suppen, Hauptspeisen und Desserts.

13.12.2018 | Matthias Walter | 95 Euro oder 14.05.2019 | Ludwig Heer | 95 Euro



BBQ, Steak and more

Startschuss für die Grillsaison! Wir bereiten würzigen Fisch, saftiges Fleisch und sogar Obst auf dem Grill zu. Und zeigen Ihnen die passenden Dips und Soßen.

09.05.2019 oder 18.07.2019 | Matthias Walter | 95 Euro

Die **maximale Teilnehmerzahl** bei allen Kursen beträgt 18 Personen. Wenn nicht anders angegeben, **beginnen die Kurse** jeweils um 18:30 Uhr im denkmalgeschützten **Albwerk Speicher** (Eybst. 102, 73312 Geislingen) und enden in der Regel gegen 24 Uhr.

Wenn **Liebe** durch den Magen geht, dann verbindet nichts mehr als **gemeinsames Kochen.**

Unsere Kochschule verbindet Profi- und Hobbykoch sowie interessantes Wissen mit großer Esskultur. Für alle, die gern selbst aus einem einfachen Gericht eine leckere Liebeserklärung machen.

Unsere Spitzenköche



Ludwig Heer wurde das Kochhandwerk in die Wiege gelegt. Im Restaurant „Alte Post“ seiner Eltern in Kuchen aufgewachsen, gab es für ihn nur einen Traumberuf. Nach seiner Ausbildung auf Burg Staufeneck zog er durch die Welt und sammelte das Wissen der besten Köche ein. Der preisgekrönte Koch ist regelmäßig Gast in TV- und Kochshows.



Von Bad Überkingen in die Welt – das ist die Geschichte des jungen Spitzenkochs **Matthias Walter**. Nach seiner Ausbildung auf Burg Staufeneck, wo er auch seine Meisterschule absolvierte, sammelte er in den besten Sterne-Restaurants wertvolle Erfahrungen. Unter anderem im „Eleven“ von Daniel Humm im Madison Park, New York. Seine Leidenschaft ist es, diese Erfahrungen zu teilen und Menschen für die Magie des Kochens zu begeistern.



Ein Abend, der in Erinnerung bleibt

Beste Zutaten, Kochen mit dem Profi und ein elegantes Dinner mit mindestens drei Gängen – all das bietet Ihnen ein Abend in unserer Kochschule. Mehr noch: Ein Aperitif zum Start sowie erlesene Weine und Getränke zum Essen sind inklusive. Und fürs Nachkochen nehmen Sie Ihre Schürze und eine Mappe mit den phantasievollen Rezepten des Abends mit nach Hause.

Melden Sie sich jetzt an unter:

Telefon (07331) 209-0
E-Mail kochschule@albwerk.de

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Verschenken Sie ein außergewöhnliches Erlebnis – mit einem **Gutschein für unsere Kochkurse.**

Veranstalter

Alb-Elektrizitätswerk Geislingen-Steige eG | Eybstraße 98-102 | 73312 Geislingen

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, den Kochkurs nicht stattfinden zu lassen, wenn die Zahl der angemeldeten Teilnehmer zu gering ist. Die Kurse enden in der Regel gegen 24 Uhr.

Alle Preise sind inklusive 19% MwSt.



KOCHSCHULE

Programm Oktober 2018 bis Juli 2019





Der ultimative Steakkurs

Lieben Sie auch den Geschmack von rosa gebratenem saftigem Steak? Wir zeigen Ihnen, wie Sie hervorragendes Fleisch erkennen und auf den Punkt zubereiten – wie echte Profis.

09.10.2018 | Matthias Walter | 95 Euro

Freestyle Cooking – spontan was zaubern

Wir zeigen Ihnen, wie Sie aus Ihrem Kühlschrankvorrat schnell was Leckeres kreieren und welche Grundzutaten Sie immer im Haus haben sollten.

30.01.2019 | Matthias Walter | 79 Euro



Gerichte aus 1001 Nacht

Tauchen Sie ein in die magische Welt des Orients. Es erwartet Sie ein Feuerwerk der Sinne. Mit Gewürzen wie Kardamom, Koriander und Rosenpaprika zaubern wir feine exotische Gerichte.

04.06.2019 | Matthias Walter | 89 Euro

Tipps für Burgermeister

Alles andere als Fast-Food! Ein saftiger Burger lebt von frischen, hochwertigen Zutaten. Gemeinsam bereiten wir die Buns, braten die Patties und zaubern leckere Toppings. Zum Reinbeißen!

02.07.2019 | Matthias Walter | 89 Euro



Indische Küche

Intensive Aromen, exotische Gewürze, scharfe Soßen: Wir erkunden zusammen die indische Küche und erfahren, wie Rezepte mit frischen Zutaten und gutem Reis ganz einfach zuzubereiten sind.

25.10.2018 | Matthias Walter | 85 Euro



Vegetarische Kreationen

Nicht nur für Vegetarier, sondern für alle, die gerne abwechslungsreich essen: Wir erschaffen kleine Meisterwerke aus edelstem Gemüse und frischer Pasta, abgerundet mit schmackhaften Soßen.

21.02.2019 | Matthias Walter | 89 Euro

Ihre Gäste werden staunen

Im Hand um Drehen zaubern Sie ganze Menüs aus vier und mehr Gängen auf den Tisch. Wie das gehen soll? Wir zeigen's Ihnen ...



Modernes Avantgardemenü

Experimentieren Sie in Ludwigs Zauberküche mit dampfendem Prosecco, Melonenkaviar, warmen Gelees, Räuchern auf dem Teller und erfrischendem Eis aus dem Stickstoffbad.

26.02.2019 | Ludwig Heer | 95 Euro



Wald und Wiese

Hase, Reh und Wildschwein: Wir kreieren edle Gerichte mit Zutaten aus unseren Wäldern. Sie werden überrascht sein, welche Schätze Sie direkt vor Ihrer Haustür finden.

20.11.2018 | Matthias Walter | 89 Euro

Klassiker aus Ludwigs „Alter Post“

Gemeinsam kochen wir gute alte Hausmannskost wie Grießklößchensuppe, gebackene Champignons, Rindsrouladen, Rostbraten, Cordonbleu, handgeschabte Spätzle, Salate und Dampfnudeln.

14.03.2019 | Ludwig Heer | 89 Euro



Buntes Herbstmenü

Die dritte Jahreszeit schenkt uns Kürbisse und Pilze für ein leckeres Herbstmenü aus Rindercarpaccio mit Trüffel, orientalischer Kürbissuppe mit Garnelen, zweierlei Tafelspitz und Kaiserschmarrn.

08.11.2018 | Ludwig Heer | 95 Euro

Leichtes Frühlingmenü

Der Star der Frühlingküche steht hier im Mittelpunkt: frischer Spargel, eingebunden in ein Menü aus Ceviche, Spargelsüppchen, Roastbeef mit Spargel und Sauce Hollandaise sowie Quarkknödeln.

04.04.2019 | Ludwig Heer | 89 Euro



Pralinen und Petit fours

Überraschen Sie Ihre Lieben mit selbst gemachten, süßen Köstlichkeiten und tauchen Sie ein in die Welt der Pâtisserie. Nicht nur für Naschkatzen ein wahrer Genuss.

04.12.2018 | Ludwig Heer | 89 Euro



Italienische Küche vom Feinsten

Ab in den Süden, der Sonne hinterher ... Wir zeigen Ihnen die Tricks und Kniffe der Trattoria-Küche. Gemeinsam bereiten wir leckere Salate, Pizzen und Pastagerichte alla mamma zu.

28.03.2019 | Matthias Walter | 79 Euro

Festliches Weihnachtsmenü

Gemeinsam kochen wir ein Festmenü aus Gänseleber, Hummerschaumsüppchen, zweierlei von der Ente und ein halbflüssiges Schokoladensoufflé. Wer braucht da noch Geschenke?

06.12.2018 | Ludwig Heer | 95 Euro



Raffiniertes Ostermenü

Das Osterfest naht. Wir zeigen Ihnen ein passendes Menü aus Forelle mit buntem Kartoffelsalat, Kräuterschaumsüppchen, Osterlamm und warmem Ofenschlupfer.

09.04.2019 | Ludwig Heer | 89 Euro



Tapas und Antipasti

Raffinierte Begleiter für laue Sommerabende: ob fruchtig, würzig, gerollt oder am Spieß. Wir zaubern im Handumdrehen ein reichhaltiges Fingerfood-Menü der mediterranen Art.

15.01.2019 | Matthias Walter | 89 Euro

Kochen für Anfänger

Sie kennen Herd und Kochlöffel nur vom Hören-Sagen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir zeigen Ihnen fünf einfache 15-Minuten-Gerichte mit 100 Prozent Gelinggarantie.

23.05.2019 | Ludwig Heer | 89 Euro



Deftiges Wintermenü

Verwöhnen Sie Seele und Gaumen mit einer Folge herzhafter Köstlichkeiten: Feldsalat, geräuchertes Maronenschaumsüppchen, Rehrücken mit Selleriepüree und gefüllte Dampfnudel.

05.02.2019 | Ludwig Heer | 89 Euro

Erfrischendes Sommermenü

Bei der Hitze lieber was Leichtes, zum Beispiel ein Menü aus Thunfischcarpaccio, kalter Gemüsesuppe, Zitronenhähnchen mit Pfifferlingen und Quarksoufflé.

11.07.2019 | Ludwig Heer | 89 Euro

