

Zauber der Gewürze - Gewürzkochkurs

Gewürze verzaubern uns und wecken unsere Sehnsucht nach fernen Ländern. Einst Ausdruck von Reichtum und Macht, stehen sie uns heute in unerschöpflicher Vielfalt zur Verfügung. Doch Vielfalt bedeutet oft Unsicherheit und deshalb greift man oft lieber zu den altbekannten „Klassikern“.

In diesem Kochkurs erfahren Sie, welche Gewürze zu welchem Gericht passen, sich zusammen ergänzen oder in ungewöhnlicher Kombination zu überraschenden Genusserlebnissen führen. Sie werden bekannten Gewürze wie Muskatnuss, Ingwer und Zimt neu begegnen und ungewöhnliche wie Bockshornklee, Ajwain und Tonkabohnen kennen lernen. Begeben Sie sich auf eine Reise vieler sinnlicher Aromen!

Curcuma, Fenchel, Nelken, Vanille: Alle Gewürze besitzen Heileigenschaften. Sie vitalisieren und erneuern, klären und reinigen, wärmen und heben sogar unsere Stimmung! Im Laufe des Kurses erfahren Sie über ihre Wirkweise, und haben die Möglichkeit die Gewürze zu fühlen, zu riechen und zu probieren. Beim Zusammenstellen, Rösten und Mörsern verschiedener Gewürzmischungen können Sie die Vielfalt der Aromen mit allen Sinnen genießen!

Im praktischen Teil des Kochkurses kreieren Sie mit den neu erworbenen Kenntnissen unter der fachkundigen Anleitung der Köchin ein genussvolles Menü mit viel Raffinesse.

Sie werden erstaunt sein, wie wohldosierte Gewürze aus jedem Gericht ein ganz neues Geschmackserlebnis zaubern. Überzeugen Sie sich bei der gemeinsamen Verkostung Ihrer selbst erstellten Köstlichkeiten einfach selbst. Die Kombination aus frischen, saisonalen Zutaten und vielfältigen Gewürzen ist nicht nur eine genussvolle Geschmacksexplosion, sondern auch eine Wohltat für Körper und Geist. Die Reise ins Reich der Gewürze schließen wir dann mit dem Genuss eines Gewürzkaffees ab. Mit den ausführlichen Schulungsunterlagen und Rezepten können Sie demnächst dann auch Ihre Liebsten überraschen.



Bei allen Kochkursen inklusive

- 3-Gänge-Menü
- Getränke
(alkoholisch & anti-alkoholisch)
- hochwertige Kochschürze
- Mappe mit Rezepten

Integriert in die traumhaften Ausstellungsräume von Küchen Walther, entsteht die richtige Atmosphäre zum Kochen und Genießen. In der modernen Location können Sie auf aktuellen Geräte von namhaften Herstellern wie Gaggenau, Bosch und Siemens zurückgreifen.

Im Vordergrund der Kochkurse stehen immer die Qualität der Lebensmittel, die kreative Verarbeitung und jede Menge Spaß!

Unsere Kochkurse finden ausschließlich unter der Leitung renommierter Spitzenköchen/innen wie z.B. Pino Vichera - Eugénie Bause - Nancy Dubourg - Hannes Dankel - Krischan Löser - Mary Daute statt.

Die aktuellen Termine für diese Kochkurse entnehmen Sie bitte unserer Internetseite:
www.Walthers-Kochwelten.de