



Kochen und Genießen in stilvoller Atmosphäre

Sie möchten ...

- einen schönen Abend unter gleichgesinnten Feinschmeckern verbringen?
- ihre Kochkünste auf Vordermann bringen?
- eine Expertise über die richtigen Zutaten erhalten?
- neue Rezepte ausprobieren?
- eine etwas andere Betriebsfeier veranstalten?
- ein exklusives Kocherlebnis weiter verschenken?

Dann sind Sie bei uns richtig! Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserer Kochschule (8-12 Teilnehmer) – ein besonderes Erlebnis, von dem Sie auch in Ihrer heimischen Küche profitieren werden!

Sie möchten mit einer größeren Gruppe kochen? Dies ist mit bis zu 50 Personen möglich.

Zur Begrüßung wird ein Aperitif – auf Wunsch auch ohne Alkohol – und natürlich die Kochschürze gereicht. Während des Kurses können sich die Teilnehmer mit Getränken aus dem SB-Bereich selbst versorgen. Zum Essen wird Wasser und der passende Wein serviert.

Nach einem Küchenrundgang mit kurzer Erklärung geht es an die Töpfe. Unter professioneller Anleitung entsteht ein Menü, das noch lange in guter Erinnerung bleiben wird. Anschließend genießen wir gemeinsam die verschiedenen Gerichte und lassen den Kurs mit einem Resümee und netten Gesprächen ausklingen. Kursdauer ca. 4 Stunden.

**Sie können einen Gast- bzw. Testesser 2 Stunden nach Kursbeginn einladen.
Der Preis in den Klammern beinhaltet das Menü und die Getränke zum Menü.**

Für private und geschäftliche Veranstaltungen bis zu 120 Personen bilden wir genau den richtigen Rahmen. Wir stehen Ihnen während der kompletten Planung und Durchführung Ihres Events mit Rat und Tat zur Seite.

Buchungen erfolgen bitte über E-Mail: meisterkochhaack@gmx.de
oder telefonisch unter: **0561 28856992**

Die **Kursgebühr** bitten wir bei Anmeldung auf das angegebene Konto zu überweisen:
Kasseler Bank IBAN: DE09 5209 0000 0004 2178 37 BIC GENODE51KS1

28.07. Samstag 08:00 Uhr

Markttag

90 €

Für ein innovatives Menü braucht es – na klar – ausgewählte Zutaten. Diese bekommt man am besten auf dem Wochenmarkt in der Kasseler Markthalle. Unsere Tour beginnt mit einer kleinen Vorstellungsrunde (Treffpunkt: Günter Haack im bankcarrée). Von dort aus gehen wir gemeinsam zur Markthalle (ca. 5 Minuten Laufzeit), wo wir von Stand zu Stand (inkl. Qualitätsbeurteilung) schlendern. Bei einer Kaffeepause wird das Menü besprochen und die dafür benötigten frischen Zutaten anschließend an den Ständen eingekauft. Regional geprägt und bodenständig, aber nie langweilig – so kombinieren wir gemeinsam ein Menü mit Produkten vom Reinhardswald bis zur Schwalm, vom Kellerwald bis zum Eichsfeld.

10.08 Freitag 17:00 Uhr

Orientalische Köstlichkeiten

70 € (40 €)

Märchenhafte Gerichte werden mit bunten, wohlschmeckenden Gewürzen verfeinert, aromatische Gewürze mit von der Sonne verwöhntem Gemüse und frischen Früchten kombiniert. Ein besonderes Erlebnis für alle Liebhaber der orientalischen Küche und alle, die ihren kulinarischen Horizont um morgenländische Köstlichkeiten erweitern möchten.

Gebratenes Kabeljaufilet mit Ducca (Würzmischung) auf Spitzkohl, Gelbe Linsen-Möhrensuppe mit Harissa, Lammschulter mit Aprikosen, Ziegenfrischkäse mit marinierten Feigen

11.08 Samstag 10:30 Uhr

Steak und Meer

110 € (60€)

Geniales Fleisch ist schmackhaft, zart und saftig. Die Voraussetzungen hierfür sind in der Herkunft und Fütterung der Tiere sowie in einem optimalen Reifegrad begründet. Haben Sie schon oft gerätselt, wie es Köche schaffen, bei einem Bankett alle Steaks auf den Punkt zu braten? Wollten Sie schon immer hinter das Geheimnis eines perfekt gebratenen Steaks kommen? Dann ist dieser Kurs der richtige für Sie!

Entrecôte mit Sauce Bordelaise, Kotelett vom Hutewaldschwein mit Meerrettichbutter, Kalbsteak mit Hummer, Rinderfilet mit St. Jacobsmuscheln und Sauce Foyot

17.08. Freitag 17:00 Uhr

Kulinarische Donaureise

85 € (55€)

Begleiten Sie uns auf eine Reise entlang der Donau durch Bayern, Österreich und Ungarn.

Waller aus dem Wacholderrauch in Grünem Veltiner-Kräutergelee

mit Forellenkaviarschmand, Rindfleischsuppe mit Grießnockerln,

Spanferkelrücken aufWurzelgemüse mit Biersauce und Brezelauflauf

Esterházy-Schnitten, Liwanzen mit Apfel-Zimt-Kompott, Geeiste Wiener Melange

18.08. Samstag 10:30 Uhr

Vegetarisch für Feinschmecker

70 € (40 €)

Die vegetarische Küche ist – entgegen oft gehörter Behauptungen – reichhaltig, abwechslungsreich und bietet eine gesunde Alternative zum Fleisch. Knackiges Gemüse, frischer Salat, aromatisch duftende Kräuter und allerlei Pasta-Variationen verbinden sich in diesem Kurs zu einer frühlingshaften Komposition und erfreuen nicht nur den Gaumen sondern auch das Auge!

Gemüse-Savarin mit Tomatensugo, Soufflierter Morchelcrepé auf Pistou, Panzotti mit vanilliertem Gemüse, Terrine von Buttermilch und Beeren

24.08. Freitag 17:00 Uhr

Japanische Küche

80 € (50 €)

Jeder kennt Sushi, aber die japanische Küche hat viel mehr zu bieten.

Wir bereiten gemeinsam ein fernöstliches Menü aus dem Reich der aufgehenden Sonne zu.

Wolfsbarsch mariniert mit Yuzo, Yakitori vom Geflügel und Mioga, Tepanyaki mit verschiedenen Filets, Grapefruitgratin

25.08. Samstag 10:30 Uhr

Gemüse macht glücklich

70 € (40 €)

Gesunde Ernährung – lecker und einfach!

Jeder weiß, wie eine gesunde Ernährung aussehen sollte, doch häufig scheitert es an der praktischen Umsetzung. Wir wollen Ihnen in diesem Kurs zeigen, dass das gesunde Kochen ganz einfach umzusetzen ist und vor allem lecker schmeckt. Wir werden Ihnen viele alltagstaugliche Tipps zum gesunden Kochen geben und Ihnen die Gaumenfreuden des gesunden Essens näher bringen.

15.09. Samstag 08:00 Uhr

Markttag

90 €

Für ein innovatives Menü braucht es – na klar – ausgewählte Zutaten. Diese bekommt man am besten auf dem Wochenmarkt in der Kasseler Markthalle. Unsere Tour beginnt mit einer kleinen Vorstellungsrunde (Treffpunkt: Günter Haack im bankcarrée). Von dort aus gehen wir gemeinsam zur Markthalle (ca. 5 Minuten Laufzeit), wo wir von Stand zu Stand (inkl. Qualitätsbeurteilung) schlendern. Bei einer Kaffeepause wird das Menü besprochen und die dafür benötigten frischen Zutaten anschließend an den Ständen eingekauft. Regional geprägt und bodenständig, aber nie langweilig – so kombinieren wir gemeinsam ein Menü mit Produkten vom Reinhardswald bis zur Schwalm, vom Kellerwald bis zum Eichsfeld.

28.09. Freitag 17:00 Uhr

Pilze

80 € (50 €)

Man kann sie eigenhändig im Wald suchen oder Sie beim Händler Ihres Vertrauens erwerben. Beides hat eines gemeinsam jetzt im Herbst Sie besonders lecker. Ob als eigenständiges Gericht oder wie beim Lieblingsgericht der Deutschen in Form einer Sauce zum Schnitzel.

Gegrillte Pilze mit Basilikumpesto, Kürbissalat mit Pfifferlingen, Tagliatelle mit Steinpilz-Auberginen-Sugo, Spanferkelfüße auf Karoffelgnocchi mit Steinpilzjus

29.09. Samstag 10:30 Uhr **ausgebucht**

Schnitzeljagd

75 € (45 €)

Schnitzel, der Klassiker ob natur oder in einer knusprigen Hülle, lernen Sie verschiedene Arten der Zubereitung kennen. Wir zeigen Ihnen worauf es ankommt, unter anderem bereiten wir:

Wiener Schnitzel klassisch, Knusperschnitzel surf & turf, Kalbsschnitzel in Parmesanhülle

12.10. Freitag 17:00 Uhr

Die besten Wildrezepte

95 € (55 €)

In unserer Küche geht es WILD zu! Reh, Hirsch, Wildschwein & Co. halten nun Einzug in Pfannen und Kochtöpfe. Wenn Sie Ihre Liebsten mal mit einem etwas anderen Menü überraschen möchten, zeigen wir Ihnen in diesem Kurs etwas andere Kompositionen, weg vom klassischen Wildsauerbraten.

Perlhuhnbrust unter der Kartoffelkruste, Rehroulade im Wirsingmantel, Saltim bocca vom Hirschrücken mit Gewürzäpfeln, Lavendel-Creme brûlé

13.10. Samstag 10:30 Uhr

Tolle Knolle

75 € (45 €)

Lang ist's her daß man die Kartoffel bewachen musste. Heute wird die Kartoffel in großen Mengen verbraucht wenngleich sie oft nur eine Nebenrolle spielt.

In unserem Kurs haben wir sie zum Star befördert.

Kartoffel-Apfelbonbons, Kartoffelsandwich, Mediterrane Kartoffelpfanne Perlhuhn mit Schupfnudeln, Vanille-Olivenöl und Wirsingstreifen, Kleine Pellkartoffeln mit Ziegenfrischkäse und Orangen, Zwetschgenknödel

Freitag 19.10. Einlass 19:00 Beginn 19:30

(kein Kochkurs)

Grimmscher Herbst

Ein schaurig-schöner Abend mit Stefan Becker als Wilhelm Grimm, herbstlichen Wohlgenüssen von Günter Haack und einer kleiner Waldexkursion durch Mitarbeiter vom Forstamt Reinhardshagen

Heute erfahren Sie Einiges über:
GRIMMSCHEN BÄUME UND WÄLDER
oder feurige Speisen zum
GRIMMSCHEN TOD UND TEUFEL

Kulinarisch begleitet wird der launig-informative Abend mit:

Pilzterrine im ahle Wurstmantel
mit herbstlichen Salatstrauß
und Schalottenchutney

Reinhardswaldforelle auf Selleriepüree
mit Kräuterpesto

Frischlingsrücken unter der Pumpernickelkruste
mit Pastinaken und Kartoffelsouflé

Gratiniertes Kasseler Stadthonigparfait
auf Waldbeerencoulis

Kartenpreis: 55,00 EUR
inkl. Aperitif, Essen & Lesung

Reservierungen unter: 0561 28856992
oder
im bankcarrée
Rudolf-Schwander Str.3
34117 Kassel

26.10. Freitag 17:00 Uhr

Sushi-Variationen

70 € (35 €)

„Das Auge isst mit“. Auf kaum ein anderes Gericht trifft diese Weisheit so zu wie auf das Sushi. Die Zubereitung von Sushi ist eine Kunst für sich – wenn Sie sie einmal beherrschen, werden Sie mit Ihren Kreationen künftig Ihre Gäste verzaubern können! In diesem Kurs lernen Sie die perfekte Zubereitung von frischem Sushi. Gemeinsam bereiten wir Sushi-Variationen in verschiedenen Ausführungen zu und zeigen Ihnen die wichtigsten Handgriffe, die es bei dem Klassiker der japanischen Küche zu beachten gilt.

Unter anderem bereiten wir zu: Nigiri-, Maki-, Chirashi-, Chakin-Sushi, Kokos-Reisrollen

27.10. Samstag 10:30 Uhr

Großer Wildkochkurs

85 € (55 €)

Die Jagdsaison eröffnet - da geht es auch in der Küche wieder richtig wild zu! Reh, Hirsch, Wildschwein & Co. halten nun Einzug in Pfannen und Kochtöpfe. Worauf Sie bei der Zubereitung achten sollten und warum Wild beileibe nicht nur ein winterliches Gericht ist, erfahren sie in diesem Kurs.

Blattsalate in Balsamico Marinade mit gebratener Wachtel, Doppelte Wildkraftbrühe, Rehrücken mit Kirschenjus und Mohnschupfnudeln, Bratapfel mit Calvadosschaum

09.11. Freitag 17:00 Uhr

Skandinavische Küche

70 € (40 €)

Seit einigen Jahren erlebt Nordisches Essen eine Art Comeback. Nachdem Forscher an der Universität Kopenhagen feststellten, dass die traditionelle skandinavische Küche sich ohne weiteres mit der gesunden Mittelmeerküche messen kann, erlebt man ein neues Interesse bei Wissenschaftlern und Gastronomieinteressierten.

Käsesuppe mit Spinat und Krabben, Apfel-Chutney, Elchmettfrikadellen, Kabeljau mit Grünkohl, Schwedische Fächerkartoffeln, Apfelscheiben mit Pinienkern-Joghurtschaum

10.11. Samstag 10:30 Uhr

Ente und Gans lecker

105 €

Die Saison beginnt am Martinstag. Raffinierte Gerichte mit Ente und Gans. Wir geben Ihnen Hinweise zur Verarbeitung und bereiten einen leckeren Gänsebraten zu.

16.11. Freitag 17:00 Uhr

17.11. Samstag 10:30Uhr

Terrinen, Pasteten und Galantinen 2-Tageskurs

130 €

In einer Teighülle gebackene Gerichte aus Fleisch, Wild, Geflügel oder Fisch werden heute meist zu besonderen Anlässen gereicht. Als Terrine wird dabei eine Variante der Pastete bezeichnet, die ohne Teig zubereitet wird.

Bei Galantinen ist die Hülle namensgebend.

23.11. Freitag 17:00 Uhr **ausgebucht**

Trüffel weiß und schwarz

130 € (99 €)

Wir beschnuppern das einzigartige Aroma des Trüffels und bereiten ihn in verschiedenen Formen zu einem köstlichen Menü kombiniert mit leckerem Wild.

Die nötigen Tipps für Lagerung und Einkauf sind selbstverständlich inklusive

24.11. Samstag 08:00 Uhr

Markttag

90 €

Für ein innovatives Menü braucht es – na klar – ausgewählte Zutaten. Diese bekommt man am besten auf dem Wochenmarkt in der Kasseler Markthalle. Unsere Tour beginnt mit einer kleinen Vorstellungsrunde (Treffpunkt: Günter Haack im bankcarrée). Von dort aus gehen wir gemeinsam zur Markthalle (ca. 5 Minuten Laufzeit), wo wir von Stand zu Stand (inkl. Qualitätsbeurteilung) schlendern. Bei einer Kaffeepause wird das Menü besprochen und die dafür benötigten frischen Zutaten anschließend an den Ständen eingekauft. Regional geprägt und bodenständig, aber nie langweilig – so kombinieren wir gemeinsam ein Menü mit Produkten vom Reinhardswald bis zur Schwalm, vom Kellerwald bis zum Eichsfeld.

14.12. Freitag 19:00 Uhr **Kein Kochkurs**

Schlemmen & Show mit Tante Lilli

- kulinarische Köstlichkeiten und Comedy in mehreren Gängen!

Ames geule

Vögerl Salat (Feldsalat)
mit Wildschweinschinken und Croutôns
in Champagner-Vinaigrette

Gefüllte Poulardenbrust mit Pfefferjus,
gebratenem „spitzen Kohl“ und „Po lenta“

Flotter 3er im Glas
Pflaumen in Gelee, Glühweinmousse und Lebkuchencrumble

(Für Gruppen Komplettpreis inkl. Getränke auf Anfrage möglich)

Kartenpreis: 69,00 EUR
inkl. Aperitif, Menü & Show

19.01.2019 Samstag 19:00 Uhr **Kein Kochkurs**
Schlemmen & Show mit Tante Lilli
- kulinarische Köstlichkeiten und Comedy in mehreren Gängen!

Ames geule

Vögerl Salat (Feldsalat)
mit Wildschweinschinken und Croutons
in Champagner-Vinaigrette

Gefüllte Poulardenbrust mit Pfefferjus,
gebratenem „spitzen Kohl“ und „Po lenta“

Flotter 3er im Glas

Pflaumen in Gelee, Glühweinmousse und Lebkuchencrumble
(Für Gruppen Komplettpreis inkl. Getränke auf Anfrage möglich)

Kartenpreis: 69,00 EUR
inkl. Aperitif, Menü & Show

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Günter Haack – Kochkurse/Events im bankcarrée Kassel

(Stand: März 2018)

§ 1 Geltungsbereich

- a) Die Buchung und Durchführung von Kochkursen/Events bei Herrn Günter Haack (im folgenden Veranstalter genannt) im bankcarrée Kassel erfolgt auf Grundlage der nachfolgenden Geschäftsbedingungen. Die Kochkurse/Events werden unter professioneller Leitung durchgeführt. Die Leitung der Kochkurse/Events hat Herr Günter Haack. Herr Haack behält sich vor, die Leitung auf andere Köche zu übertragen.
- b) Geschäftsbedingungen von Teilnehmern finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

§ 2 VERTRAGSSCHLUSS/ZAHLUNG

- a) Die Anmeldung zu dem jeweiligen Kochkurs/Event kann telefonisch, schriftlich, per Post oder per E-Mail erfolgen.
- b) Die Anmeldung ist als Angebot zum Vertragsabschluss zu verstehen. Mit Annahme des Angebotes durch Zusendung der Auftragsbestätigung mit Rechnung durch den Veranstalter kommt mit dem Teilnehmer ein Dienstleistungsvertrag (nachfolgend Vertrag genannt) zu Stande. Der Versand der Auftragsbestätigung erfolgt per E-Mail oder Post.
- c) Der Teilnehmer ist verpflichtet, die ihm zugewandene Auftragsbestätigung unverzüglich auf Übereinstimmung mit den von ihm gemachten Angaben zu überprüfen. Abweichungen muss der Teilnehmer unverzüglich dem Veranstalter mitteilen.
- d) Sollte der Teilnehmer sieben Tage nach Anmeldung oder drei Tage vor dem Termin zur Durchführung des Kurses/Events keine Auftragsbestätigung erhalten haben, so ist er verpflichtet sich umgehend mit dem Veranstalter in Verbindung zu setzen.
- e) Mit Annahme des Angebots verpflichtet sich der Teilnehmer die Teilnehmergebühr auf das im Kursprogramm oder in der Rechnung angegebene Konto innerhalb von acht Tagen ab Zugang der Auftragsbestätigung zu zahlen. Für die Wahrung der Frist ist der Zahlungseingang maßgebend.
- f) Erfolgt die Buchung kurzfristig mit der Folge, dass die Fristen nicht eingehalten werden können, hat die Zahlung spätestens am Tag des Kochkurses zu erfolgen.
- g) Zahlungen sind unter Angabe der Kursbezeichnung oder der Rechnungsnummer, sowie dem Termin der Veranstaltung zu leisten.
- h) Ist ein Zahlungseingang in der vorgenannten Frist nicht zu verzeichnen, so ist der Veranstalter berechtigt, den Teilnehmer von der Veranstaltung auszuschließen oder den Platz anderweitig zu vergeben.
- i) Alle Preise verstehen sich als Endpreise in Euro. Es sei denn, im zugrunde liegenden Vertrag wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart.
- j) Bei b2b Kunden (Unternehmer) verstehen sich alle Preise zzgl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.
- k) Bei Komplettbuchungen (Gruppen) besteht ein Mindestauftragswert von 600,00 €

§ 3 LEISTUNGEN, LEISTUNGSÄNDERUNGEN

- a) Die Leistungsverpflichtung des Veranstalters ergibt sich ausschließlich aus dem Inhalt der Auftragsbestätigung in Verbindung mit der für den Zeitpunkt der Anmeldung gültigen Beschreibung des Kochkurs/Events.
- b) Nebenabreden, die den Leistungsinhalt erweitern, sind nur bei schriftlicher Bestätigung durch den Veranstalter verbindlich.
- c) Änderungen und Abweichungen von dem vereinbarten Inhalt des Vertrages durch den Veranstalter, die nach Vertragsschluss organisatorisch notwendig werden, sind gestattet. Der Veranstalter ist verpflichtet, den Teilnehmer über Leistungsänderungen und Leistungsabweichungen unverzüglich in Kenntnis zu setzen und ihm mit einer Erklärungsfrist von zehn Tagen einen kostenlosen Rücktritt anzubieten, sofern die Änderungen nicht lediglich geringfügig sind.

Ein Rücktrittsrecht des Teilnehmers gemäß § 4 bleibt unberührt.

- d) Der Veranstalter ist berechtigt den Veranstaltungsort, das Durchführungsdatum und die Uhrzeit (Beginn und Ende des Kochkurses/Event) nachträglich zu ändern, sofern dies aus Gründen notwendig ist, die sich nach Abschluss des Vertrages ergeben und zur Durchführung zwingend relevant sind. Der Teilnehmer wird über solche Änderungen rechtzeitig informiert.

§ 4 STORNIERUNG/ÄNDERUNG/RÜCKTRITT

- a) Der Veranstalter behält sich jedoch vor, bei Nichterreicherung der Mindestteilnehmerzahl, bei Verhinderung des Koches (z.B. Krankheit) vor Kursbeginn Kurse zusammenzulegen, zeitlich zu verschieben oder Kurse nach eigenem Ermessen, unter vollständiger Rückzahlung der bereits entrichteten Teilnehmergebühr, zu stornieren. Die Mindestteilnehmerzahl ist in der Auftragsbestätigung angegeben. Sonstige Ansprüche des Teilnehmers sind ausgeschlossen.
- b) Bei Rücktritt seitens des Teilnehmers mindestens 14 Tage vor Kurstermin, kann der Teilnehmer zwischen Gutschein oder Rückerstattung der Teilnehmergebühr wählen.
- c) Bei Rücktritt seitens des Teilnehmers innerhalb von 14 Tagen vor Kursbeginn steht es dem Veranstalter frei, die vertraglich geschuldete Teilnahmegebühr zu verlangen und den Abzug für ersparte Aufwendungen zu pauschalieren (mindestens 70% des vertraglich vereinbarten Preises). In diesem Fall werden 30 % der Kursgebühren erstattet.
- d) Bei Stornierung innerhalb von drei Tagen vor Kursbeginn oder bei Nichterscheinen des Teilnehmers zum gebuchten Kurs erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr.
- e) Dem Teilnehmer steht der Nachweis zu, dass der im konkreten Fall angemessene Betrag niedriger ist, als der pauschalisierte Betrag.
- f) Die Übertragbarkeit der Teilnahme auf eine dritte Person bleibt davon unberührt. Der Teilnehmer hat nach Absprache mit dem Veranstalter jederzeit das Recht, seine Teilnahme auf eine andere Person zu übertragen.
- g) Stornierungen können nur schriftlich erfolgen.
- h) Der Veranstalter behält sich vor, im Einzelfall (z.B. bei Events) eine höhere Entschädigung, entsprechend ihm entstandener, dem Teilnehmer gegenüber konkret zu beziffernder und zu belegender Kosten zu berechnen.

§ 5 RÜCKTRITT DURCH DEN VERANSTALTER - AUFHEBUNG DES VERTRAGES AUS AUßERGEWÖHNLICHEN GRÜNDEN

- a) Wird der Kochkurs/das Event nach Vertragsschluss infolge höherer Gewalt, wozu auch die Zerstörung des Veranstaltungsortes oder gleichwertiger Vorfälle zählen, unvorhersehbar erheblich erschwert, gefährdet oder beeinträchtigt, kann der Vertrag aufgehoben werden. Für bereits erbrachte Leistungen kann der Veranstalter ein Entgelt verlangen.
- b) Ergeben sich die genannten Umstände nach Beginn des Kochkurses/Events, kann der Vertrag ebenfalls aufgehoben werden. Der Veranstalter hat in diesem Fall einen Entschädigungsanspruch auf erbrachte oder noch zu erbringende Leistungen.

Ein weiterer Anspruch des Teilnehmers besteht nicht.

- c) Der Veranstalter kann den Vertrag nach Beginn des Kochkurses/Events kündigen, wenn der Teilnehmer die Durchführung des Vertrages ungeachtet einer Abmahnung stört oder wenn er sich in solchem Maß vertragswidrig verhält, dass die sofortige Aufhebung des Vertrages auch zum Schutze der anderen Teilnehmer gerechtfertigt ist oder wenn der Teilnehmer eine Teilnahmevoraussetzung nicht erfüllt.
- d) Kündigt der Veranstalter, so behält er den Anspruch auf den gesamten Veranstaltungspreis; der Veranstalter muss sich aber den Wert ersparter Aufwendungen anrechnen lassen.

§ 6 AUSFALL

- a) Sofern bei einer Veranstaltung bzw. Kochkurs eine bestimmte technische Einrichtung, Veranstaltungsort oder die Beteiligung einer bestimmten Person zum Inhalt der Beschreibung gehört und dieses Fahrzeug, technische Einrichtung, Veranstaltungsort oder Person am Veranstaltungstag nicht zur Verfügung steht, behält sich der Veranstalter das Recht vor, die Durchführung des Events, auch kurzfristig, abzusagen bzw. wenn möglich durch einen gleichwertigen Ersatz zu ersetzen.
- b) Im Falle des Ausfalls wird der bereits gezahlte Preis unbar an die Teilnehmer zurückgezahlt.

§ 7 HAFTUNG

- a) Der Kunde nimmt am jeweiligen Kochkurs auf eigene Gefahr teil. Gleiches gilt für von ihm mitangemeldete Personen.
- b) Eventuelle vorhandene Allergien, gesundheitliche Einschränkungen, Krankheiten und Ähnliches die den Teilnehmer oder gar anderen Teilnehmer des Kurses gefährden oder gefährden können sind dem Veranstalter rechtzeitig vorab mitzuteilen
- c) Die Haftung des Veranstalters ist ausgeschlossen, soweit ein Schaden des Kunden nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Veranstalters oder seiner Erfüllungsgehilfen beruht.
- d) Die Haftung im Falle der Verletzung von Kardinalspflichten wird auf den regelmäßig vorhersehbaren Schaden begrenzt. Die Schadensersatzhaftung bei der Verletzung

wesentlicher Pflichten für den Fall leichter Fahrlässigkeit ist auf den dreifachen Veranstaltungspreis und auf typische und vorhersehbare Schäden begrenzt, bei der Verletzung von Nebenpflichten ist die Schadensersatzhaftung ausgeschlossen.

- e) Bei einer Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Kunden haftet der Veranstalter entsprechend der gesetzlichen Vorschriften.
- f) Der Kursteilnehmer haftet persönlich für die durch ihn beschädigten Einrichtungen und Gegenstände des Veranstalters. Er haftet für Schäden und Unfälle die anderen Kursteilnehmern durch ihn entstanden sind.

§ 8 RECHTSWAHL UND GERICHTSSTAND

- a) Auf das Vertragsverhältnis zwischen dem Teilnehmer und dem Veranstalter findet ausschließlich deutsches Recht Anwendung. Dies gilt auch für das gesamte Rechtsverhältnis.
- b) Sitz des Gerichtsstandes ist Kassel.

§ 9 HYGIENEVORSCHRIFTEN

- a) Jeder Teilnehmer ist verpflichtet, sich hygienisch zu verhalten.
- b) Bei Kursbeginn und nach Toilettenbesuchen sind die Hände mit Wasser und Seife zu waschen. Während der Kochkurse sollten Schürzen getragen werden, die zur Verfügung gestellt werden. Alle Hinweise der Kursleitung zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln, sind vom Teilnehmer zu befolgen.
- c) Teilnehmer mit offenen oder entzündeten Wunden an Händen oder Unterarmen werden von der Teilnahme am Kochkurs ausgeschlossen. Das gleiche gilt für Personen mit Fieber, Husten, Schnupfen oder sonstigen möglicherweise ansteckenden Krankheiten.
- d) Weitere Ansprüche von betroffenen Teilnehmern bestehen nicht.

§ 10 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- a) Sollten Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Vielmehr gilt anstelle jeder unwirksamen Bestimmung eine dem Zweck der Vereinbarung entsprechende oder zumindest nahe kommende Ersatzbestimmung, wie sie die Unwirksamkeit der Bestimmung gekannt hätten. Gleiches gilt für Lücken.
- b) Die dem Veranstalter zur Verfügung gestellten Daten werden im Rahmen der Zweckbestimmung des Vertrages EDV-mäßig verarbeitet, gespeichert und weitergegeben.