



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:
Volksbank Kassel-Göttingen IBAN: DE09 5209 0000 0004 2178 37 BIC
GENODE51KS1

Tante Lilli 14.12.2018

19.01.2019

Menü

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

Einlass 19:00

Beginn 19:30

Kartenpreis 69,00 €

Inkl. Aperitif, Essen & Show

Reservierung per e-mail

oder

Kartentelefon 0561 28 85 69 92

16.01. Mittwoch 18:30 Uhr

Großer Wildkochkurs

85 € (55 €)

Es ist noch Jagdsaison - da geht es auch in der Küche richtig wild zu! Reh, Hirsch, Wildschwein & Co. halten 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

23.01. Mittwoch 16:30 Uhr

Der große Wild-Workshop

120 €

Unser Wildkoch-Workshop beginnt mit Erklärungen und Wildbestimmungen am Forstamt Reinhardshagen in Veckerhagen.

Zusammen suchen wir ein schönes Tier für den anschließenden Kochkurs aus. Frischeres Wild bekommen Sie in unserer Region sonst nirgends... .

Ein kompetenter Mitarbeiter vom Forstamt führt sie durch die Aufgabengebiete. Hier lernen Sie die Merkmale für gutes Wildbret und die richtige Vorarbeit direkt vor Ort gezeigt.

Anschließend kehren Sie in die Kochschule zurück und bereiten unter Anleitung das mitgebrachte Wildbret zu. Vor- und Zubereiten, Braten, Grillen, Füllungen herstellen und Wildsaucen zubereiten.

Treffpunkt um 17 Uhr:

Obere Kasseler Str. 27, 34359 Reinhardshagen

Anschließend Kochkurs bei Günter Haack im bankcarrée

Rudolf Schwander Str. 3

34117 Kassel

26.01. 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.

01.02. Freitag 17:00 Uhr

Trüffel

120€ (89 €)

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

08.02. 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.

Smörrebröd, Lachs in roter Bete gebeizt, Elchmettfrikadellen, Skry mit Grünkohl, Schwedische Fächerkartoffeln, Apfelmüchlein mit Eierschaum

13.02. Mittwoch 17:00 Uhr

Der große Fisch-Workshop

105 €

Deutsche See ist in Deutschland die Nummer eins bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten und hat sich besonders dem Genuss verpflichtet. Durch eine hochmoderne, im Markt einzigartige Logistik erreichen die Fische und Meeresfrüchte die Kunden stets in optimaler Frische und Qualität. Deutsche See beliefert die Gastronomie, auch einen Großteil der deutschen Sterne-Köche. Daneben setzt die gehobene Foodservice-Branche, also Kantinenchefs, Mensen und Caterer, auf Deutsche See. Und auch der Lebensmittel-Einzelhandel kauft Fisch beim Marktführer.

Unser Fischkochworkshop beginnt mit einem Rundgang mit Erklärungen und Fischbestimmungen in den Kühlhäusern der Deutschen See an der Niederlassung

Kassel/Lutterberg Vor der Hecke 11 34355 Lutterberg

Zusammen suchen Sie die Fische für den anschließenden Kochkurs aus. Frischeren Fisch bekommen Sie in unserer Region sonst nirgends... .

Herr Köhne von der Deutschen See führt sie durch die verschiedenen Abteilungen der Kühllhallen, zeigt Ihnen Steinbutt, Seeteufel, St. Pierre, Loup de mer, Lachs, Biolachs, Doraden und andere Fische. Hier lernen Sie einen Biolachs von einem normalen Lachs zu unterscheiden. Die Frischemerkmale der Fische bekommen Sie direkt vor Ort gezeigt.

Anschließend kehren Sie in die Kochschule zurück und bereiten unter Anleitung die mitgebrachten Fische und Meeresfrüchte zu. Ausnehmen, Filieren, Vor- und Zubereiten, Braten, Grillen, Füllungen herstellen und Fischsaucen zubereiten.

Treffpunkt um 17 Uhr: Deutschen See Niederlassung

Kassel/Lutterberg Vor der Hecke 11 34355 Lutterberg

Anschließend Kochkurs bei Günter Haack im bankcarrée

Rudolf Schwander Str. 3

34117 Kassel

Freitag 15.02. 17:00 Uhr

Gnocchi, Pasta, Ravioli

65 € (35 €)

Hier ist echte Handarbeit gefragt. Denn die richtigen Zutaten für die Pasta müssen kräftig verknetet werden, bevor die Klassiker in den Topf kommen. Sie erhalten viele Tipps zur richtigen Auswahl der Zutaten und erfolgreichen Verarbeitung. An diesem Abend dreht sich alles um die Nudel.

Fazzoletti mit Steinbutt, Karoffel-Mangold-Gnocchi, Orangen-Schokoravioli mit Balsamicozwetschgen

Samstag 16.02. 10:30 Uhr

Pfeffer

95 € (65 €)

Märchenhafte Gerichte werden mit verschiedenen, wohlschmeckenden Pfeffersorten verfeinert, aromatischer Pfeffer mit Gemüse, frischen Früchten und selbstverständlich Fleisch kombiniert. Ein besonderes Erlebnis für alle Liebhaber der aromatischen Körner. Und alle, die ihren kulinarischen Horizont um Köstlichkeiten erweitern möchten.

Taubenbrust mit Mönchspfeffer, Langer Pfeffer mit Rauchfisch, Sichuanpfeffer mit Entrecote, Kampotpfeffer mit Steak

23.02. 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.

26.02. Mittwoch 18.30 Uhr

Basic – Fleisch

70 €

Dieser Kurs ist für all diejenigen gedacht, die geringe Grundkenntnisse, aber Interesse und Spaß am Kochen mitbringen. Heute bereiten wir einfache Fleischgerichte zu.

01.03. Freitag 17:00

Mittelmeer-Küche

90 € (60 €)

Die *Haute Cuisine*, die gehobene französische Küche, besticht zum Beispiel durch allerlei Meeresfrüchte, aromatischen Käse und duftende Kräuter der Provence. In diesem Kurs verbinden wird die verschiedenen Einflüsse rund ums Mittelmeer zu einem harmonischen Menü. Lassen Sie sich von der aromatischen Liaison überraschen!

Thunfisch-Carpaccio mit Arischockenmousse, Rotbarbe mit Pistou und Gemüse, Lammrücken unter der Polentakruste, Aprikosen Clafoutis

08.03. Freitag 17:00 Uhr

Saucen und Fleisch

Saucen, Fonds und Bouillons

69 € (39 €)

... bilden die Basis einer jeden guten Küche. In diesem Workshop lernen Sie Schritt für Schritt die fachgerechte Zubereitung, Verwendung und Haltbarmachung verschiedener Saucen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit frischen Gemüsen, Kräutern und Knochen mehr „Pfiff“ in Ihre Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte bringen.

Velouté (weiße Grundsauce), braune Bratensauce, Demi-glace, Hollandaise, Vanillesauce

12.03. Dienstag 18:30 Uhr

Einsteiger Kochkurs Dessert

70 €

Dieser Kurs ist für all diejenigen gedacht, die noch geringe Grundkenntnisse, aber Interesse und Spaß am Kochen mitbringen. Die Reihe wird in einer losen Folge fortgesetzt. Heute bereiten wir leicht nach vollziehbare Nachspeisen zu.

15.03 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:

Maki-, Chirashi-, Temari-, Gunkan-, Uramaki -Sushi, Kokos-Reisrollen

16.03. Samstag 10:30 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:

Maki-, Chirashi-, Temari-, Gunkan-, Uramaki -Sushi, Kokos-Reisrollen

22.03. Freitag 17:00 Uhr

Kreative Fischküche

90 € (60 €)

Erleben Sie in diesem Kurs die Vielfalt der Fischküche. Lernen Sie vier verschiedene Fischgerichte kreativ zuzubereiten.

Ob Kabeljau oder Languste - Sie lernen, wie man die Schätze des Meeres richtig zubereitet, um sie zum Genuss für echte Feinschmecker werden zu lassen. Entdecken Sie an diesem Abend die Vielfalt der Unterwasserwelt.

23.03 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.

02.04. Dienstag 18:30 Uhr

Einsteiger Kochkurs Fisch

70 €

Dieser Kurs ist für all diejenigen gedacht, die noch geringe Grundkenntnisse, aber Interesse und Spaß am Kochen mitbringen. Die Reihe wird in einer losen Folge fortgesetzt. Heute bereiten wir leicht nach vollziehbare Fischgerichte zu.

05.04. Freitag 17:00 Uhr

Lamm

75 € (45 €)

In diesem Workshop kommen Lamm-Liebhaber voll auf ihre Kosten. Dabei werden Sie bei der Zubereitung in alle Schritte mit eingebunden. Zunächst zerlegen wir ein ganzes Tier und erklären Ihnen, was woraus hergestellt wird. Anschließend bereiten wir das würzige Fleisch in drei verschiedenen Gängen auf unterschiedliche Weise gemeinsam zu.

Geschmorte Schulter in Gemüse- Tomatensauce, Keule in Balsamicojus im Heubett gegart, Rücken unter der Zwiebelkruste

26.04. Freitag 17:00 Uhr

Frühlingsmenü mit Spargel

70 € (40 €)

Unbändige Lust auf leichte Frühlingsküche mit vielen frischen Kräutern. Die jetzt aus der Erde hervorschießenden grünen Blätter strotzen nur so vor Aromen und vertreiben auch noch den letzten Winterblues.

Salat von Wildkräutern mit gebratenen Spargel und Erdbeeren, Schaumige Kohlrabisuppe mit Morcheln, Frischlingsschulter in Balsamicosauce, Pfirsichspalten mit Amarettoschaum.

27.04. Samstag 10:30 Uhr

Spargel, mal anders

70 € (40 €)

Endlich ist es wieder soweit, selbst die Schinderei beim Schälen ist nicht in der Lage, die Vorfreude auf dieses Gemüse zu schmälern, dessen Saison wir fast als einzige noch kennen und respektieren.

Spargelsalat mit Vanille-Olivenöl, Kath – Katha, Supreme vom Wildlachs mit Mango Speckragout auf Spargelnudeln, Soufflierter Quarkpfannkuchen

10.05. Freitag 17:00 Uhr

Spargel

105 € (75 €)

Darf es mal ein wenig exklusiver sein? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! In diesem Kochkurs entfernen wir uns vom üblichen Spargel-Standard und möchten mit Ihnen das königliche Gemüse ganz edel zubereiten.

Spargelmousse mit Flußkrebse, Spargelessenz mit Maultaschen Strudel mit Spargel, Kerbel und Kalbbries, Halbgefrorenes mit Spargel und Erdbeeren

15.05. Mittwoch 17:00 Uhr

Das perfekte Steak

90 € (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, Hirschkalbsteak unter der Kräuterkruste, Rinderfilet mit Sauce Foyot,

17.05. Freitag 18:30 Uhr

Rosenmenü

Das Geschenk zum Muttertag

90 €

Überraschen Sie Ihre Mutter doch mit einem Geschenk wie einem gemeinsamen Kochkurs, oder Sie laden Ihre Mutter 2 Stunden später zum von Ihnen mit zubereiteten Menü ein.

Gambaterrine mit Melone und Rosenblütengelee, gebratener grüner Spargel mit Vanille-Rosenöl, und Chili-Schokoladensauce, Kräutermariniertes Bresse Huhn mit Safranschaum und Morcheln, Roseneisparfait mit Feigen

18.05. 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.

24.05. Freitag 17:00 Uhr

75 € (45 €)

Frühlingsgemüse und Wildkräuter

Unbändige Lust auf leichte Frühlingsküche mit vielen frischen Kräutern. Die jetzt aus der Erde hervorschießenden grünen Blätter strotzen nur so vor Aromen.

Röschen von Teltower Rübchen mit Trüffel und Ringelblumen, Wolfsbarschfilet mit Vogelmieren-Polenta, Rindertatar mit Johanniskrautöl, Lindenblütenmousse

25.05. Samstag 10:30 Uhr

Nordhessen Tapas

65 € (35 €)

Kochen à la Nordhessen – das ist unsere Leidenschaft. Haben Sie Lust, das eine oder andere Rezept aus unserem Schatz der nordhessischen Tapas nachzukochen? Hier

haben Sie die Gelegenheit dazu. **Nordhessische Kleinigkeiten raffiniert zuzubereiten.**

07.06. Freitag 17:00 Uhr

Schalen und Krustentiere

120 € (95 €)

Dieser Kurs vermittelt Ihnen Grundtechniken zum Verarbeiten von Schalen- und Krustentieren. Sie lernen sie auf verschiedene Arten zu zubereiten. Anschließend genießen wir gemeinsam unsere Köstlichkeiten.

Freitag 14.06. 17:00

Gnocchi, Pasta, Ravioli

65 € (35 €)

Hier ist echte Handarbeit gefragt. Denn die richtigen Zutaten für die Pasta müssen kräftig verknetet werden, bevor die Klassiker in den Topf kommen. Sie erhalten viele Tipps zur richtigen Auswahl der Zutaten und erfolgreichen Verarbeitung. An diesem Abend dreht sich alles um die Nudel.

21.06. Freitag 17:00

Sushi-Variationen

70€ (40 €)

„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:

Maki-, Chirashi-, Temari-, Gunkan-, Uramaki -Sushi, Kokos-Reisrollen

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

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

22.06. Samstag 17:00 Uhr **ausgebucht**

Italienische Pasta

70 € (40 €)

Hier ist echte Handarbeit gefragt. Denn die richtigen Zutaten für die Pasta müssen kräftig verknetet werden, bevor die Klassiker in den Topf kommen. Sie erhalten viele Tipps zur richtigen Auswahl der Zutaten und erfolgreichen Verarbeitung. An diesem Tag dreht sich alles um die Nudel.

Fazzoletti mit Steinbutt, Karoffel-Mangold-Gnocchi, Orangen-Schokoravioli mit Balsamicozwetschgen

28.06. 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

29.06. 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.

27.07. 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.

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

(Stand: November 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 professionelle 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 Nichterreichung 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 Teilnahmegebühr, 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 Teilnahmegebühr 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 pauschalisieren (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.

