



Hallo liebe Kochkursteilnehmer und Interessenten von Kochkursen

Nach den neuerlichen Verordnungen ist es leider weiterhin nicht möglich Kochkurse im bankcarrée durchzuführen, Sobald diese, der Abstandsregelung betreffend geändert sind, werde ich wieder Kochkurse im bankcarrée anbieten.

Als Alternative biete ich den etwas anderen Kochkurs für zu Hause an.

oder

Home cooking school

Gerade in schwierigen Zeiten sollte man nicht auf ein genussreiches Essen und Kochen verzichten.

Deshalb bieten wir Ihnen nachfolgende Kochkurse zum selbst erlernen an.

Sie bekommen von uns, der Personenanzahl entsprechend, eine Kiste mit den vorbereiteten, abgemessenen Zutaten und natürlich den Rezepten

Die Zutaten sind vorwiegend aus regionaler bzw. Bioherkunft

Und hier unser Angebot bis Anfang 2021

Orientalische Köstlichkeiten

45 €

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

Herbst mit Reh

60 €

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

Die besten Wildrezepte

48 €

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

Französische Mittelmeerküche mit Wild

45 €

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!

Rotbarbe im Speckmantel auf gebratenem Fenchel, Pistou-Suppe, Wildschweinschulter mit kandierten Quitten, Frischkäsetarte mit Confit aus roten Beeren

Herbstliches Genießermenü

52 €

Der Herbst macht Lust auf kräftige Aromen und intensive Geschmackserlebnisse. Stellen Sie sich der köstlichen und kreativen Herausforderung dieser schönen Jahreszeit und bereiten Sie mit uns ein herbstliches Menü mit saisonalen Gerichten zu.

Gebratene Sankt Jacobsmuscheln im Speckmantel mit Kürbis Creme Brûlée, Tagliatelle mit Steinpilz-Auberginen-Sugo, Rücken vom Hutewald Schwein mit Nüssen und Äpfel, Scheiterhaufen mit Balsamicozweischgen

Gelobt sei die Wachtel

75€

In dem Kurs zeigen wir Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten diesen kleinen Vogel raffiniert zuzubereiten.

Nach einer ausführlichen Erklärung bereiten wir gemeinsam folgende Gerichte zu:

Pastete von der Wachtel, Wachtelkirschen auf Glasnudelsalat, Spinatwachtel, Gebratene Wachtelbrust in Haselnussöl mit Zartbitterschokolade, Cremige Polenta mit Trüffel und Wachtelspiegelei

Bestellvorlauf 48 Stunden
Die Preise hinter dem Menü versteht sich pro Person, Abholung und Mehrwertsteuer
Mindestauftragswert 200,00 €
Lieferung innerhalb von Kassel 25,00 €
Kautions für Leihgegenstände 20,00 €
Rückgabe der Leihgegenstände am nächsten Werktag

Bleibt bitte alle gesund!

*Selbstverständlich behalten die Gutscheine Ihre
Gültigkeit und werden entsprechend verlängert*

***Mit kulinarischen Grüßen
Günter Haack***

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

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

(Stand: November 2020)

§ 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 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 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.

