



Kochen und Genießen in stilvoller Atmosphäre 2024/25

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 (6 - 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 Ihren Gast.

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 78931177 09:00 – 11:00 Uhr oder 14:30 – 16:00 Uhr**

Die **Kursgebühr** bitten wir bei Anmeldung auf das angegebene Konto zu überweisen:
Volksbank Kassel-Göttingen IBAN: DE18 5209 0000 0010 0595 00 BIC
GENODE51KS1

03.09. Dienstag 18:30 Uhr **ausgebucht**

Thailändische Küche

100 € (70 €)

Raffiniert und doch einfach: Das ist das Geheimnis der thailändischen Küche. Erleben Sie die Faszination der Aromen exotischer Kräuter und Gewürze. Wenn Sie ein Curry-Fan sind, dann wird Ihnen beim pikanten Duft und Geschmack von Kaffir-Limetten in schmackhafter Kokossauce und in zarte Scheiben geschnittenem Rind- oder Hühnchenfleisch das Herz aufgehen.

04.09. Mittwoch 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Das perfekte Steak

130 € (90 €)

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!

10.09. Dienstag 18:30 Uhr **noch 2 Plätze**

Indische Küche

105 € (75 €)

Feurige Gewürze, verführerische Düfte und scharfe Gaumenfreuden – die indische Küche verbindet Passion und Genuss mit einem Hauch Erotik. Im Kochkurs „Indische Küche“ können Sie Ihre Kreativität voll entfalten.

11.09. Mittwoch 18:30 Uhr **Warteliste**

Sushi

90 € (45 €)

„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-, Uramaki-Sushi, Kokos-Reisrollen

12.09. Donnerstag 18:30 Uhr **Warteliste**

Vegetarische Herausforderung

95 € (50 €)

Mit der richtigen Ernährung zu einem gesunden Körper – dieses Ziel teilen viele Menschen. Über kaum ein Thema jedoch streiten sich die Fachleute leidenschaftlicher als darüber, was unserem Körper guttut. Welche Lebensmittel sind wirklich gesund? Welche Nährstoffe brauchen wir und in welcher Menge? Welche Diäten und Trends schaden mehr, als dass sie helfen? Sollte man Gluten und Laktose wirklich meiden? Diese Fragen müssen Sie sich selbst beantworten. **Wir werden Gerichte zaubern, die keinen Vergleich mit herkömmlicher Gourmetküche scheuen müssen.**

08.10. Dienstag 18:30 Uhr **noch 6 Plätze**

Großer Wildkochkurs

119 € (79 €)

Es ist 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.

12.10. Samstag 16:00 Uhr

Geschlossene Gesellschaft hier kocht eine Gruppe, die sich schon lange kennt, hier wurden Mitkochende zu Freunden.

14.10. Montag 18:30 Uhr

Herbstliches Genießermenü

120 € (85 €)

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.

16.10. Mittwoch 18:30 Uhr **noch 10 Plätze**

Sushi

90 € (45 €)

„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-, Uramaki-Sushi, Kokos-Reisrollen

19.10. Samstag 08:00 Uhr **ausgebucht**

Markttag

125 €

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.

04.11. Montag 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Nordhessen Tapas

90 € (50 €)

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.

06.11. Mittwoch 18:30 Uhr

Vegetarische Herausforderung

95 € (50 €)

Mit der richtigen Ernährung zu einem gesunden Körper – dieses Ziel teilen viele Menschen. Über kaum ein Thema jedoch streiten sich die Fachleute leidenschaftlicher als darüber, was unserem Körper guttut. Welche Lebensmittel sind wirklich gesund? Welche Nährstoffe brauchen wir und in welcher Menge? Welche Diäten und Trends schaden mehr, als dass sie helfen? Sollte man Gluten und Laktose wirklich meiden? Diese Fragen müssen Sie sich selbst beantworten. **Wir werden leckere Gerichte zaubern, die keinen Vergleich mit herkömmlicher Gourmetküche scheuen müssen.**

07.11. Donnerstag 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Das perfekte Steak

130 € (90 €)

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!

11.11. Montag 18:30 Uhr **Warteliste**

Orientalische Köstlichkeiten

105 € (65 €)

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.

13.11. Mittwoch 18:30 Uhr **Warteliste**

Wildes Italien

105 € (75 €)

Die italienische Küche gibt nicht nur Pasta und Pizza zum Besten. Herrlich duftende Kräuter, sonnengereifte Tomaten und schmackhafte Schmorgerichte sind nur einige Alternativen dazu. Freuen Sie sich auf einen genussreichen Abend mit begleitenden Weinen!

14.11. Donnerstag 18:30 Uhr **Warteliste**

Trüffel weiß und schwarz

180 € (110 €)

Wir beschnuppeln 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

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

Schalen und Krustentiere

130 € (99 €)

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.

16.11. Samstag 08:00 Uhr **ausgebucht**

Markttag

125 €

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. 7 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.

18.11. Montag 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Großer Wildkochkurs

119 € (79 €)

Es ist 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.

21.11. Donnerstag 18:30 Uhr **noch 2 Plätze**

Die himmlische Knödelvielfalt

95 € (65 €)

An diesem Abend lernen Sie nicht nur, wie ungemein vielfältig das Thema wirklich ist, sondern auch, wie toll die verschiedenen Variationen - von Nockerl über Auflauf und gratinierte Klöße bis zum Topfenknödel - schmecken und natürlich, wie man die kreativen Formen richtig zubereitet. Da gerät das Züricher Geschnetzeltes fast zur Beilage, aber nur fast! Ein toller Abend voller Überraschungen!

22.11. Freitag 17:00 Uhr **noch 4 Plätze**

Sushi

90 € (45 €)

„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-, Uramaki-Sushi, Kokos-Reisrollen

23.11. Samstag 10:30 Uhr **Warteliste**

Das perfekt geplante Menü

115 € (85 €)

Wie jedes Jahr versammelt sich die Familie in freudiger Erwartung auf das **Winter-Wunder-Menü**.

Überraschen Sie Ihre Lieben mit einer neuen stressfreien Variante.

25.11. Montag 18:30 Uhr **noch 6 Plätze**

Saucen, Fonds und Bouillons

95 €

... 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.

27.11. Mittwoch 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Pasta, Ravioli Tagliatelle

99 € (60 €)

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.

28.11. Samstag 16:00 Uhr

Geschlossene Gesellschaft hier kocht eine Gruppe, die sich schon lange kennt, hier wurden Mitkochende zu Freunden man kann sie getrost Brüder nennen.

30.11. Samstag 10:30 Uhr **Warteliste**

Französische Mittelmeerküche

110 € (70 €)

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!

02.12. Montag 18:30 Uhr **Warteliste**

Wilde Zeiten

110 € (80 €)

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.

04.12. Mittwoch 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Großer Wildkochkurs

119 € (79 €)

Es ist 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.

14.12. Samstag 08:00 Uhr **ausgebucht**

Markttag

125 €

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.

11.01. Samstag 10:30 Uhr **noch 6 Plätze**

Nordhessen Tapas

90 € (50 €)

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.

13.01. Montag 18:30 Uhr **noch 10 Plätze**

Gesunde Ernährung – lecker und einfach!

90 € (50 €)

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 wir werden gemeinsam verschiedene Köstlichkeiten zubereiten.

15.01. Mittwoch 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Hülsenfrüchte die kleinen Kraftpakete

90 € (50 €)

Hülsenfrüchte sind wahre Kraftpakete und die gesunde Alternative zu Fleisch. Reich an Proteinen, Ballaststoffen und verschiedenen Nährstoffen sind sie eine gesunde und vielseitige Ergänzung zu unserer Ernährung. Noch dazu lassen sie sich optimal lagern und sind günstig. Von herzhaften Currys, Salaten, Knäckebröten, Aufstrichcremes und über cremige Hummus-Dips bis hin zu süßen Nachspeisen gibt es unzählige köstliche Möglichkeiten, Hülsenfrüchte in die tägliche Küche zu integrieren.

16.01. Donnerstag 18:30 Uhr **Warteliste**

Das gute kommt zum Schluss – süße Verführungen

90 € (50 €)

Kulinarische Streicheleinheiten für unsere Seele manchmal brauchen wir sie, auch wenn es nur eine gut zubereitete Vanillecreme ist. Ein andermal kann es auch eine kreativ auf den Teller angerichtete Mousse sein. Schmecken muss es halt.

18.01. Samstag 10:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Südtirol

95 €

(65 €)

Die Südtiroler Küche ist sehr abwechslungsreich und hat neben zahlreichen Fleischgerichten auch viele vegetarische Alternativen zu bieten. Ganz vorne mit dabei sind natürlich Knödel in allen Formen und Geschmäckern. Aber auch klassische Gerichte wie Gerstensuppe, Gröstl und süße Nachspeisen wie Krapfen, Strauben und Kniekiechl lassen die Feinschmecker-Herzen höherschlagen

24.01. Freitag 17:00 Uhr **noch 2 Plätze**

Saucen, Fonds und Bouillons

95 €

... 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.

27.01. Montag 18:30 Uhr **noch 6 Plätze**

Sushi

90 € (45 €)

„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-, Uramaki-Sushi, Kokos-Reisrollen

29.01. Mittwoch 18:30 Uhr **noch 6 Plätze**

Vegetarische Herausforderung

95 € (50 €)

Mit der richtigen Ernährung zu einem gesunden Körper – dieses Ziel teilen viele Menschen. Über kaum ein Thema jedoch streiten sich die Fachleute leidenschaftlicher als darüber, was unserem Körper guttut. Welche Lebensmittel sind wirklich gesund? Welche Nährstoffe brauchen wir und in welcher Menge? Welche Diäten und Trends schaden mehr, als dass sie helfen? Sollte man Gluten und Laktose wirklich meiden? Diese Fragen müssen Sie sich selbst beantworten. **Wir werden ein paar leckere Gerichte zaubern, die keinen Vergleich mit herkömmlicher Gourmetküche scheuen müssen.**

30.01. Donnerstag 18:30 Uhr

Großer Wildkochkurs

119 € (79 €)

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.

03.02 Montag 18:30 Uhr **noch 8 Plätze**

Nordhessen Tapas

90 € (50 €)

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.**

05.02. Mittwoch 18:30 Uhr **Warteliste**

Hülsenfrüchte die kleinen Kraftpakete

90 € (50 €)

Hülsenfrüchte sind wahre Kraftpakete und die gesunde Alternative zu Fleisch. Reich an Proteinen, Ballaststoffen und verschiedenen Nährstoffen sind sie eine gesunde und vielseitige Ergänzung zu unserer Ernährung. Noch dazu lassen sie sich optimal lagern und sind günstig. Von herzhaften Currys, Salaten, Knäckebrot, Aufstrichcremes und über cremige Hummus-Dips bis hin zu süßen Nachspeisen gibt es unzählige köstliche Möglichkeiten, Hülsenfrüchte in die tägliche Küche zu integrieren.

06.02. Donnerstag 18:30 Uhr **Warteliste**

Das perfekte Steak

130 € (90 €)

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!

12.02. Mittwoch 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Kreative Fischküche

110 € (70 €)

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.

17.02. Montag 18:30 Uhr **noch 6 Plätze**

Schalen und Krustentiere

130 € (99 €)

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.

19.02. Mittwoch 18:30 Uhr

Orientalische Köstlichkeiten

105 € (65 €)

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.

20.02. Donnerstag 18:30 Uhr

Schwarzer Trüffel

140 € (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

22.02. Samstag 10:30 Uhr **noch 6 Plätze**

Spanisch Mediterran

95 € (65 €)

Wer bisher glaubte, die spanische Küche besteht hauptsächlich aus Tapas, der darf sich bei diesem Kurs gerne überraschen lassen: Denn tatsächlich ist sie ebenso vielseitig wie köstlich. Lassen Sie sich den Geschmack Spaniens auf der Zunge zergehen!

24.02. Montag 18:30 Uhr

Vegetarische Herausforderung

95 € (50 €)

Mit der richtigen Ernährung zu einem gesunden Körper – dieses Ziel teilen viele Menschen. Über kaum ein Thema jedoch streiten sich die Fachleute leidenschaftlicher als darüber, was unserem Körper guttut. Welche Lebensmittel sind wirklich gesund? Welche Nährstoffe brauchen wir und in welcher Menge? Welche Diäten und Trends schaden mehr, als dass sie helfen? Sollte man Gluten und Laktose wirklich meiden? Diese Fragen müssen Sie sich selbst beantworten. **Wir werden leckere Gerichte zaubern, die keinen Vergleich mit herkömmlicher Gourmetküche scheuen müssen.**

26.02. Mittwoch 18:30 Uhr

Pasta, Ravioli Tagliatelle

99 € (60 €)

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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Haack´s – Kochkurse/Events im bankcarrée Kassel

(Stand: Februar 2024)

§ 1 Geltungsbereich

- a) Die Buchung und Durchführung von Kochkursen/Events bei 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 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 zugegangene 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 700,00 €

§ 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 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 pauschalierte 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 bezifferndem und zu belegendem 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 den gesetzlichen Vorschriften.
- f) Der Kursteilnehmer haftet persönlich für die durch ihn beschädigten Einrichtungen und Gegenstände des Veranstalters. Er haftet für Schäden und Unfälle den anderen Kursteilnehmern durch ihn entstanden sind.
- g) Bis auf weiteres gilt zur Coronaabwehr die 2 G Regel dies bedeutet das nur Geimpfte bzw. Genesene an einem Kochkurs teilnehmen können.

§ 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 nahekommende 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.