



Kochen und Genießen in stilvoller Atmosphäre 2025

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

07.03. Freitag 17:00

Mittelmeer-Küche

110 € (80 €)

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

12.03. Mittwoch 18:30 Uhr

Saucen und Fleisch

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.

Velouté (weiße Grundsauce), braune Bratensauce, Hollandaise, Vanillesauce

13.03. Donnerstag 18:30 Uhr

Einsteiger Kochkurs Dessert

80 €

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. Samstag 10:30 Uhr

Sushi-Variationen

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.

21.03. Freitag 17:00 Uhr

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.

22.03 Samstag 10:30 Uhr

Gnocchi, Pasta, Ravioli

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.

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

Das perfekte Steak

140 € (95€)

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!

09.04. Mittwoch 18:30 Uhr

Vietnamesische Küche

99 € (60 €)

Frisch, köstlich und abwechslungsreich ist die vietnamesische Küche die hierzulande immer beliebter wird. Geprägt durch Einflüsse der chinesischen und auch französischen Küche entstanden landestypische Gerichte die wenigen Handgriffen uns den fernen Osten in unsere Küche holen.

16.04. Mittwoch 18:30 Uhr **noch 6 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, Knäckebrotten, Aufstrichcremes und über cremige Hummus-Dips bis hin zu süßen Nachspeisen gibt es unzählige köstliche Möglichkeiten, Hülsenfrüchte in die tägliche Küche zu integrieren.

26.04. Samstag 10:30 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.

30.04. Mittwoch 18:30 Uhr

Frühlingsmenü mit Spargel

99 € (69 €)

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.

02.05. Freitag 17:00 Uhr

Kulinarische Reise Toskana

95 € (65 €)

Die Toskana das perfekte Ziel für Kunst, aber auch vor allem für Genussmenschen, denn ihre feine Küche verwöhnt alle Sinne. Stilvoll, ungekünstelt und einfach präsentiert sich die toskanische Küche. Frische, qualitativ hochwertige Zutaten machen die traditionellen Spezialitäten immer wieder zum kulinarischen Erlebnis. Pastagerichte spielen in der traditionellen Küche eine geringere Rolle; die Toskaner sind dafür wahre Suppenfans. Und wenn man erst einmal die Gemüsesuppe probiert hat, weiß man auch warum.

07.05. Mittwoch 18:30 Uhr

Frühlingsgemüse und Wildkräuter

90 € (60 €)

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

11.05. Freitag 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Rosenmenü

Das Geschenk zum Muttertag

120 € (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 zubereitetem Menü ein.

16.05. Freitag 17:00 Uhr **noch 4 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.

23.05. Freitag 17:00 Uhr **Warteliste**

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.

28.05. Mittwoch 18:30 Uhr

Schalen und Krustentiere

150 € (125 €)

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.

11.06. 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.

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

Gnocchi, Pasta, Ravioli

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.

18.06. Mittwoch 18:30 Uhr

90 € (60 €)

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.

02.07. Freitag 18:30 **noch 6 Plätze**

Sushi-Variationen

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.

03.09. Mittwoch 18:30 Uhr

Schnitzel (in verschiedenen Zubereitungsarten)

95 € (65 €)

Ob Münchner, Jäger oder Paprika: Das Schnitzel ist aus der heimischen Küche nicht wegzudenken und gehört zu den Leibgerichten der Deutschen. In diesem Kurs lernen Sie die perfekte Zubereitung eines klassischen Wiener Schnitzels – natürlich mit Kartoffelsalat – kennen. Darüber hinaus stellen wir Ihnen alternative Möglichkeiten der Zubereitung vor, die Sie auch leicht in den eigenen vier Wänden nachkochen können.

17.09. Mitt 18:30 Uhr **noch 4 Plätze**

Vegetarisch für Feinschmecker

95 € (50 €)

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 sommerlichen Komposition und erfreuen nicht nur den Gaumen sondern auch das Auge!

22.09. Montag 18:30 Uhr

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!

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

(Stand: November 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 professioneller 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 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 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.