

# Ihre Kochschule



Private Kochschule  
Peter Fuchs

Jahr 2009

Informationen für Jäger

Internet:  
[www.Kochschule-Fuchs.de](http://www.Kochschule-Fuchs.de)  
Email:  
[Kochschule.Fuchs@t-online.de](mailto:Kochschule.Fuchs@t-online.de)

Preisänderungen vorbehalten.  
Alle vorherigen Preislisten, Prospekte  
o.ä. verlieren ihre Gültigkeit.

Sekretariat  
Sahlenbacherstraße 4a  
88630 Aach-Linz

Tel: 07552-66 66  
Fax: 07552-66 32

Kochen ohne Zusatzstoffe



Wildverarbeitung für Privatküchen

In dieser Ausgabe:

<i>Seminare bei Ihnen Zuhause</i>	2
<i>Wehren Sie sich</i>	3
<i>2 tägliches Basis-Kochseminar 01</i>	4
<i>Theorie Begleitend</i>	5
<i>2 tägliches Basis-Kochseminar 02</i>	6
<i>Theorie Begleitend</i>	7
<i>2 tägliches Wurstseminar 03</i>	8
<i>Theorie Begleitend</i>	9
<i>1 tägliches 5 Gänge Menü 05+06</i>	10
<i>Theorie Begleitend</i>	11
<i>Internationale Küche</i>	12
<i>Familienfeste</i>	13
<i>Landesjagdschule Dornsberg</i>	14
<i>Angaben über Peter Fuchs</i>	15
<i>Interesse?</i>	16

## Lehrreiche Kochseminare für Jägerei bei Ihnen Zuhause

Bereits seit 1993 vermittelt die Private Kochschule Peter Fuchs lehrreiche Kochseminare. Viel Wissenswertes über Hausgemachtes. Damit werden Sie Experte und Köhner. Auch wenn Sie wenig Küchen-Erfahrung besitzen, wir starten gerne mit der Basis. Und sollten Sie bereits routiniert kochen, wir verfeinern und verbessern. Wir schulen auch Einzelpersonen mit zwanglosen und exklusiven Intensivkochlehrgängen in Ihrer Küche.



### Ort und Termin:

- Standort und Termine individuell in D, CH und A (auch an Wochenenden und Feiertagen)

### Was wir benötigen:

- Private Haushaltsküche mit Platz für ca. 3-4 Teilnehmer gleichzeitig
- 1 Backofen mit 4er Herdplatte, 5-6 unterschiedliche Kochtöpfe, 2 Pfannen
- 3-4 Schneidebretter, einige Küchenmesser, Stabmixer und dazu eine einfache, übliche Küchenausstattung
- Für das Wurstseminar zusätzlich 1 Fleischwolf mit mittlerer Lochscheibe (auch Handbetrieb), 1 Flüssigkeitsmixer, Einmachgläser, Kühlschrank und Tiefkühler
- Esstafel oder Tischplätze für die entsprechende eingeladene Personenanzahl

### Ablauf

- Die Zeiteinteilung richtet sich immer nach Ihren Wünschen. Schulungsdauer pro Seminartag ca. 8 Stunden
- Genauer Ablauf und die Speisenfolge des Seminars wird vorher abgestimmt
- Wir senden Ihnen 14 Tage vorher eine genaue Waren-Bestellliste per Email oder Fax
- Jeder Teilnehmer erhält immer alle Rezepturen mit ausführlichen theoretischen Teil
- Peter Fuchs sorgt für sicheren Ablauf und Durchführung der gesamten Veranstaltung

### Anreise, Personenzahl und Kosten:

Privat-Kunden:

- Festpreis für Privatgruppen, ein bis zehn Teilnehmer:
 

2-tägiges Kochseminar als Basis-Lehrgang	Nr	01:	1685,00 Euro (incl. MwSt.)
2-tägiges Kochseminar als Basis-Lehrgang	Nr	02:	1685,00 Euro (incl. MwSt.)
2-tägiges Kochseminar Wurst, Terrinen + Pasteten	Nr	03:	1985,00 Euro (incl. MwSt.)
1-tägiges Kochseminar als 5-gängiges Festmenü	Nr 05-06:	998,00 Euro (incl. MwSt.)	
1-tägiges Kochseminar international als Festmenü	Nr 07-10:	1285,00 Euro (incl. MwSt.)	
- Jeder weitere Teilnehmer 98,00 Euro, maximale Teilnehmerzahl 16 (oder nach Absprache)
- Kinder bis 15 Jahre in Begleitung Ihrer Eltern oder Großeltern beim Seminar kostenfrei
- Reisekosten mit Zug / Bus ab Aach-Linz / Pfullendorf
- Peter Fuchs benötigt je nach Entfernung ein bis zwei Übernachtungen in einem Gasthof, Hotel oder Pension oder ähnlichem, (in der Nähe)

### Tipp

- Eine gekonnte und elegante Überraschung: Gutscheine für Seminare als besonderes Geschenk zB. an Geburtstagen oder zu Weihnachten

Als  
Geschenk?

### Schulen, Innungen und Verbände:

- Professionell, fachlich orientierte Lehrgänge erhalten eine andere Beschreibung und Kostenberechnung auf Anfrage.



## PRIVATE KOCHSCHULE

www.kochschule-fuchs.de  
 kochschule.fuchs@t-online.de  
 Tel. 07552-6666 Fax 07552-6632

### *Industrie setzt auf einheitlichen Geschmack, wehren sie sich dagegen.*

Der Geschmack soll für Umsatz - Hungrige  
 Lebensmittel-Konzerne am liebsten überall gleich sein.

In Europa wie in Amerika und im Orient wie in Asien.

Denn etwas vom Fließband produziertes, soll möglichst  
 ohne Umstände überall, schnell und effizient verkauft  
 werden können.

Diese Industrie hat unseren heutigen Geschmack auch  
 bestimmend mitgeprägt: Es ist populär und präsent,  
 kräftig und immer Aroma-Stark.  
 Es ist der heutige *Modegeschmack*.

Es betrifft Kinder, Eltern und Großeltern. Zuhause, im  
 Kindergarten, in Schulen, in Betriebs-Kantinen und  
 Krankenhäuser. Auch vor Restaurants macht es nicht halt.

Hauptsächlich die Geschmacksverstärker und Aromen,  
 synthetisch erzeugt, bestimmen diese Vorgaben.  
 Wir, die es täglich beim essen zu uns nehmen, sind davon  
 schnell beeinflusst und eingenommen.

Ergibt sich für uns Gelegenheit etwas zu essen das ohne  
 diese Hilfsstoffe zubereitet ist, wird es oft als fade und  
 einfach wahrgenommen.

Oma, die vor 300 Jahre gelebt hat, würde diesen, heutigen  
 Modegeschmack als überwürzt bezeichnen.



#### *Bleiben Sie Natürlich und Regional.*

Verwenden Sie Lebensmittel aus der Region und aus heimischer Landwirtschaft. Saisonal nicht erhältliche Produkte  
 können immer auch ausgetauscht und gegeben falls ersetzt werden.

Verzichten Sie bei der Herstellung von Speisen aus Ihrer Betriebsküche größtmöglich auf chemisch modifizierte  
 Zusatzstoffe. Setzen sie beim kochen auf „*selbst gemacht*“. Wehren sie sich gegen Industrie-Geschmack.

Verwenden sie zum abschmecken anstelle nur Salz und Pfeffer die Kochschulen Fuchs Geschmacksverstärker:  
 Gewürzsatz, Läuterzucker, Zitronensaft und Cayenne. Bleiben Sie dem einig und treu.

Unser Handwerk hat es verdient.

Nähe zur Natur

## **Basis-Wissen als Kochseminar Nr 01**

*2-tägiges Seminar mit Grundrezepten aus Wild*

### Praxisteil

Als Fachbuch geordnet

Hauptthemen:

Kochen ohne professionelles Werkzeug  
und völlig ohne Zusatzstoffe

Fachbereiche:

- Zähes Fleisch zubereiten
- Rehkeulenteile bestimmen
- Suppen- und Soßenansätze.



Brot  
Frisch gebackenes  
Hausbrot

\*\*\*

Vorspeise  
Wild-Frikadelle  
im Pergament geschmort,  
dazu schwäbischer  
Kartoffelsalat

\*\*\*

Suppe  
Pikantes Wildrahmsüppchen  
mit Croûtons

\*\*\*

Zwischengericht  
Confit (eingemachtes Fleisch  
mit gebratenem Gemüse)

\*\*\*

Hauptgericht  
Klassisches zartes  
Wildschweinragout  
mit geschmelzten  
Mohnknödeln

\*\*\*

Hauptgericht  
Wildhase sanft im  
Backofen geschmort  
dazu feine Käse-Grießschnitten

Schwerpunkt  
Rehkeule auslösen  
Teile benennen

Hauptgericht  
Zubereitung daraus:  
geschmorter Rehbraten  
mit gefüllten, gebackenen  
Wirsingpfannkühle

\*\*\*

Hauptgericht  
Klassischer Gänsebraten  
aus dem Backofen  
mit Gänsesoße, Schmorapfel,  
traditionelle Kartoffelklöße  
und feinem Apfelrotkraut

\*\*\*

Süßspeise  
Zartes Schokoladenflammerie  
mit Punschsoße

\*\*\*

Süßspeise  
Erfrischendes Vanille-  
halbgefrorenes  
mit Schokoladensoße

\*\*\*

Interessantes über natürliche  
Geschmacksverstärker in der  
Praktischen Küchenanwendung mit  
Gewürzsalz und Läuterzucker

# Theorieteil

## Begleitend zum Praxis-Teil Nr. 01

Hauptthemen:

Allgemeine Zubereitungsmethoden für zäherer Fleischteile (nicht nur Wild)

Fachbereiche:

- Feuchte Gararten
- Garstufen für zähe Teile
- Inklusive praktischer A5 Rezepte und A5 Theorieausarbeitung für jeden Teilnehmer

### **Fleisch**

- Übersicht \_\_\_\_\_ Seite 3
- Fleisch braten aus  
Küchensicht \_\_\_\_\_ Seite 4
- Zäh oder zart \_\_\_\_\_ Seite 5
- Fett oder mager \_\_\_\_\_ Seite 6
- Rot oder weiß \_\_\_\_\_ Seite 7
- Reifedauer, Abhängezeit \_\_ Seite 8
- Vor dem garen  
behandeln \_\_\_\_\_ Seite 9
- Welches Teil wie  
zubereitet \_\_\_\_\_ Seite 10

### **Garmethoden für zähes Fleisch**

- Übersicht \_\_\_\_\_ Seite 11
- Feuchte und trockene  
Garmethoden in der  
Küche \_\_\_\_\_ Seite 12
- Trocken braten oder  
feucht kochen \_\_\_\_\_ Seite 13
- Garstufe für zähes  
Fleisch \_\_\_\_\_ Seite 14
- Kochen und schmoren \_\_\_\_\_ Seite 15

### **Kochen, schmoren, dünsten**

- Bilder Übersicht \_\_\_\_\_ Seite 17

### **Arten der Zubereitung**

- Frikassee und Ragout fin \_\_\_\_\_ Seite 18
- Gulasch \_\_\_\_\_ Seite 19
- Ragout \_\_\_\_\_ Seite 20
- Schmorschnitzel \_\_\_\_\_ Seite 21
- Roulade \_\_\_\_\_ Seite 22
- Schmorbraten \_\_\_\_\_ Seite 23
- Brust gefüllt \_\_\_\_\_ Seite 24
- Zusammengesetzte  
Schmorgerichte \_\_\_\_\_ Seite 25

### **Fleischteile für lange und feuchte Garverfahren**

- Übersicht \_\_\_\_\_ Seite 26
- Geflügel \_\_\_\_\_ Seite 27
- Schwein \_\_\_\_\_ Seite 28
- Rind \_\_\_\_\_ Seite 29
- Kalb \_\_\_\_\_ Seite 30
- Lamm \_\_\_\_\_ Seite 31

### **Garverluste**

- Darstellung \_\_\_\_\_ Seite 32

### **Würzende Zutaten**

- Gewürzsalz \_\_\_\_\_ Seite 33
- Läuterzucker \_\_\_\_\_ Seite 34

# Inhalt - Theorie

## **Erweitertes Basis-Wissen Nr 02**

2-tägiges Seminar mit erweiterten Grundrezepten aus Wild

### Praxisteil

Als Fachbuch geordnet

Hauptthemen:

Kochen ohne professionelles Werkzeug  
und völlig ohne Zusatzstoffe

Fachbereiche:

- zarteres Fleisch zubereiten
- Geflügel traditionell
- Nudelherstellung
- verfeinerte Rezepte



Brot  
Frisch gebackene  
Württembergischer Spitzweck

\*\*\*  
Vorspeise  
Hausgemachtes Enten-Rillette  
(Wild-Entenstreichwurst)

\*\*\*  
Vorspeise  
Wildschnitzelchen mit Käsemantel  
auf pikanter Kräutercreme und Feldsalat

\*\*\*  
Suppe  
Edle Wildkraftbrühe  
mit Grießklößchen

\*\*\*  
Zwischengericht  
Feine Perlhühntortellini  
mit Artischocken

\*\*\*  
Zwischengericht  
Duftende Fasanenspaghetti  
mit Kräuter-Nudelteig

Schwerpunkt  
Wildgeflügel auslösen  
Teile benennen

Hauptgericht  
Zubereitung daraus:  
Gefüllte Wachtel (oder Zarte Wildvögel)  
mit feinem Wirsinggemüse a la creme

\*\*\*  
Hauptgericht  
Gebratene schwedische Wild-Körv  
(Fleischbällchen)  
mit Chilinüdelchen

\*\*\*  
Hauptgericht  
Wild-Entenbrust rosa gebraten  
mit Kraftsoße und  
frisch gebackener Kartoffelstrudel  
(mit Strudelteig-Kunde)

\*\*\*  
Süßspeise  
Warmer schwäbischer Ofenschlupfer  
mit Sauerrahmeis

\*\*\*  
Süßspeise  
Bratapfel mit  
heißer Vanillesoße

\*\*\*  
Interessantes über den  
feinen Menüaufbau

## Theorieteil

### Begleitend zum Praxis-Teil Nr. 02

Hauptthemen:

Allgemeine Zubereitungsmethoden für zartere Fleischteile (nicht nur Wild)

Fachbereiche:

- Trockene und Misch-Gararten
- Garstufen für zartere Teile
- Inklusive praktischer A5 Rezepte und A5 Theorieausarbeitung für jeden Teilnehmer

#### **Fleisch**

- Übersicht\_\_\_\_\_Seite 3
- Fleisch braten aus  
Küchensicht\_\_\_\_\_Seite 4
- Zäh oder zart\_\_\_\_\_Seite 5
- Fett oder mager\_\_\_\_\_Seite 6
- Rot oder weiß\_\_\_\_\_Seite 7
- Reifedauer, Abhängszeit\_\_Seite 8
- Vor dem garen  
behandeln\_\_\_\_\_Seite 9
- Welches Teil wie  
zubereitet wird\_\_\_\_\_Seite 10

#### **Garmethoden für zartes Fleisch**

- Übersicht\_\_\_\_\_Seite 11
- Feuchte und trockene  
Garmethode in der  
Küche\_\_\_\_\_Seite 12
- Trocken braten oder  
feucht kochen\_\_\_\_\_Seite 13
- Garstufe für zartes  
Fleisch\_\_\_\_\_Seite 14
- Braten, backen und  
grillen für zartes Fleisch\_\_Seite 15
- Zartes Fleisch richtig  
braten\_\_\_\_\_Seite 16
- Dünn oder dick\_\_\_\_\_Seite 17
- Kerntemperatur\_\_\_\_\_Seite 18
- Druckveränderung\_\_\_\_\_Seite 19

#### **Arten der Zubereitung**

- Frikassee und Ragout fin\_\_\_\_Seite 18

#### **Schnitzel und panieren**

- Übersicht\_\_\_\_\_Seite 20
- Schnitzel der Name\_\_\_\_\_Seite 21
- Das panieren und Namen  
der Panierung\_\_\_\_\_Seite 22
- Die zwei Panier-Arten\_\_\_\_\_Seite 24
- Wichtige Zutaten für  
Panierungen\_\_\_\_\_Seite 25
- Ablauf einer Panierung\_\_\_\_Seite 26
- Natur Schnitzel, genau  
gemacht\_\_\_\_\_Seite 27
- Mehl Schnitzel, genau  
gemacht\_\_\_\_\_Seite 28
- Wiener Schnitzel, genau  
gemacht\_\_\_\_\_Seite 29
- Back Teig, genau gemacht\_\_Seite 30
- Was kann paniert werden\_\_Seite 31
- Bekannte Panier-Namen\_\_\_\_Seite 32
- Schnitzelbeispiele\_\_\_\_\_Seite 33

#### **Welche Fleischteile**

- Übersicht\_\_\_\_\_Seite 35
- Huhn\_\_\_\_\_Seite 36
- Ente\_\_\_\_\_Seite 37
- Innereien\_\_\_\_\_Seite 38
- Saure Nierle, süß-sauer\_\_\_\_Seite 39
- Übersicht was ist zum  
kurz Garen\_\_\_\_\_Seite 40
- Schwein, Rind, Kalb. Lamm\_Seite 41

#### **Garverluste**

- Tafel\_\_\_\_\_Seite 45

## **Wurst, Pasteten und Terrinen aus Wild Nr 03**

*2-tägiges Kochseminar als Grundlage für Wild-Wurst*

### Praxisteil

Als Fachbuch geordnet

Hauptthemen:

Wurstherstellung ohne professionelles  
Werkzeug

Fachbereiche:

- Koch- und Brühwürste
- Terrine, Pasteten und Sonderformen
- Wurst konservieren
- gekochter Schinken selbst hergestellt,  
ohne Räucherofen räuchern



#### *Kochwurst:*

Grobe Wild-Leberwurst  
Kochwurst hausgemacht  
mit Herstellung einer Konserve

\*\*\*

Feine Wild-Leberwurst  
Butter Farce, Parfait

\*\*\*

Pikante Wild Sulzwurst  
Kochwurst hausgemacht  
Mit Herstellung einer Konserve

\*\*\*

#### *Terrinen:*

Grobe Wildschweinterrine  
Brät / Farce grob, mit Herstellung einer Konserve

\*\*\*

Feine Rehterrine  
Brät / Farce fein, mit Kartoffeln und Zucchini

\*\*\*

#### *Pasteten:*

Rehpastete  
Brät / Farce grob, mit Teig gebacken, klassisch

\*\*\*

#### *Sonderformen:*

Flotte Wildfrikadelle  
Brät / Farce grob, in Pergament gebacken

\*\*\*

Wild-Grillwurst  
Fettreduziert

\*\*\*

Eingemachtes Fleisch  
Confit

\*\*\*

Schmalzfleisch  
Rillette mit Herstellung einer Konserve

\*\*\*

Netz Würstchen Wild  
Crépinettes

#### *Schinken:*

Gekochter Schinken  
Angeräuchert

\*\*\*

#### *Zusätzliche Rezepte:*

Schmor Topf Wild  
Backofen Schmorgericht (3 Stunden)

\*\*\*

Champignon Soße  
Flöte Art

\*\*\*

Salat von gebratenen Pilzen  
In Kürbiskernöl-Vinaigrette

\*\*\*

Rotkrautsalat  
In Sahne-Vinaigrette

\*\*\*

Kartoffelsalat  
Schwäbisch

\*\*\*

Weizenschrot Salat  
Arabien (Tabbula)

\*\*\*

Kalte Petersilien Soße  
Indien

\*\*\*

Süßsaure Chili Soße  
China

\*\*\*

#### *Grundrezepte:*

\*\*\*

Pasteten-Gewürz  
Hausmacher Art

\*\*\*

Pasteten Teig  
Pate Brisée



# Theorieteil

## Begleitend zum Praxis-Teil Nr. 03

Hauptthemen:

Allgemeine Herstellungstechniken zur Wurstherstellung (nicht nur Wild)

Fachbereiche:

- Farce / Brät Herstellung
- Koch-, Gar- und Brühetechniken
- Salzungstechniken für gekochten Schinken
- Inklusive praktischer A5 Rezepte und A5 Theorieausarbeitung für jeden Teilnehmer

### Fleisch verfeinern

Hinweise für Benutzer .....	Seite 3
Übersicht .....	Seite 4
Charcuterie die Wurst-Küche .....	Seite 5
Fleisch verfeinern .....	Seite 6
Welche Fleischteile für Wurst? .....	Seite 7

### Wurst

Wurst .....	Seite 8
Einteilung der Würste .....	Seite 9
1. Kochwurst .....	Seite 10
Kochwurst als Leberwurst .....	Seite 11
Kochwurst als Salzwurst .....	Seite 12
2. Brühwurst .....	Seite 13
Brühwurst im Haushalt .....	Seite 14
Brühwurst in Fleischerei .....	Seite 15
3. Rohwurst .....	Seite 16
Rohwurst Beispiel .....	Seite 17

### Pasteten

Übersicht .....	Seite 18
Pasteten, Terrinen, und Galantinen .....	Seite 19
Einteilung der Pasteten .....	Seite 20
a. Pasteten .....	Seite 21
Pasteten Teig .....	Seite 22
Pasteten Teig ausrollen .....	Seite 23
Pasteten Freihand .....	Seite 24
Pasteten Freihand veredelt .....	Seite 25
Pasteten Pies in Kuchenform .....	Seite 26
Pasteten im Pfannkuchen .....	Seite 27
b. Terrinen .....	Seite 28
Terrinen Beispiel .....	Seite 29
c. Galantinen .....	Seite 30
Galantinen Beispiel .....	Seite 31

### Sonderformen

Übersicht .....	Seite 33
Bratwurst + Crêpinettes .....	Seite 34
Bratwurst Beispiel .....	Seite 35
Netzbratwurst Beispiel .....	Seite 36
Confit .....	Seite 37
Confit Beispiel .....	Seite 38
Rillettes .....	Seite 39
Rilette Beispiel .....	Seite 40
Stopfleber und Parfait .....	Seite 41
Leber-Parfait Beispiel .....	Seite 42

### Wursthüllen

Übersicht .....	Seite 44
Wursthüllen .....	Seite 45
Naturdarm + Netze .....	Seite 46
Kunst darm .....	Seite 47

### Hilfen zum Einkochen

Folie, Gläser, Dosen .....	Seite 48
Verschließ Maschine .....	Seite 49

### Einkochen

Übersicht .....	Seite 50
Aufbewahren von Wurst und Speisen .....	Seite 51
Einkochen von Speisen .....	Seite 52
Pasteurisieren und Sterilisieren .....	Seite 53
Bewertung einer Konserve .....	Seite 54

### Schinken

Übersicht .....	Seite 55
Schinken .....	Seite 56
Rohschinken .....	Seite 57
Gekochter Schinken .....	Seite 58
Kochschinken Beispiel .....	Seite 59
Schinken kochen Beispiel .....	Seite 60
Schinken räuchern Beispiel .....	Seite 61

### Salz

Kochsalz .....	Seite 62
Nitritpökelsalz .....	Seite 63
Salpeter .....	Seite 63
Meersalz .....	Seite 63

### Pökel-Hilfsstoffe

Zucker .....	Seite 64
Ascorbinsäure .....	Seite 64
Gewürze und Kräuter .....	Seite 64

### Salzen und Pökeln

Salzen .....	Seite 65
Pökeln .....	Seite 65
In der Antike .....	Seite 66
Entdeckt .....	Seite 66
Die genauen Pökel Vorgänge .....	Seite 67
Pökelverfahren .....	Seite 68
Rationeller Pökeln .....	Seite 69
1. Spritzpökeln .....	Seite 69
2. Poltern .....	Seite 69
3. Vaccumpökeln .....	Seite 69
Schinken räuchern, Beispiel .....	Seite 69
Salzmenge .....	Seite 70
Lake in Prozent .....	Seite 71
Lake in Baumégraden .....	Seite 72
Durchbrennen und Reifen .....	Seite 73

### Handwerk

Immer diese Ausländer .....	Seite 74
-----------------------------	----------

### Natürlicher Geschmack

Übersicht .....	Seite 75
Natürliche Geschmacksbildende Zutaten .....	Seite 76
Probleme mit nachgemachter Natur .....	Seite 77
Natürlich kochen .....	Seite 78
Sofort umsetzbare Geschmacksverstärker .....	Seite 79
Kurzbeschreibung dafür .....	Seite 80
Zutaten Gewürzsalz .....	Seite 81
Zwölf natürliche .....	Seite 82

### Handwerk

Blieben Sie Natürlich .....	Seite 85
-----------------------------	----------

### Werkzeuge

Übersicht .....	Seite 86
Fleischwolf, Handbetrieb .....	Seite 87
Fleischwolf, elektrisch .....	Seite 88
Kutter .....	Seite 90
Mixer .....	Seite 91
Knetter .....	Seite 92
Zubehör und Arbeitshilfen .....	Seite 93
Zum Befüllen .....	Seite 94

### Handwerk

Wehren Sie sich .....	Seite 95
-----------------------	----------

### Falscher Einsatz und ...

Übersicht .....	Seite 96
Methämoglobin .....	Seite 97
Nitrosamine .....	Seite 97
Gesetzliche Regelung .....	Seite 98
100% Rezept Vorgabe .....	Seite 99
Angaben zu Peter Fuchs .....	Seite 102

# Inhalt - Theorie

## **Feines 5-gängiges Festmenü Nr 05 + 06**

*1-tägiges Kochseminar mit feiner Speisenfolge aus Wild*

### Praxisteil

Als Fachbuch geordnet

Hauptthemen:

Kochen ohne Zusatzstoffe

Fachbereiche:

- Wichtige Wild-Grundrezepte
- Menügestaltung- und Aufbau
- Eigene Wunschrezepte einsetzbar
- Tipp:  
Ideales Seminargeschenk mit Gutschein



oder

zB. das 5-gänge Menü Nr 05:

Brot  
Frisch gebackenes  
Stangenweißbrot

\*\*\*  
Vorspeise  
Zartes Wild-Leberparfait  
an Portweingelee und Pilzen

\*\*\*  
Suppe  
Cremiges Wildrahmsüppchen  
mit Käsetoasts

\*\*\*  
Zwischengerichte  
Klassisches Rehragout  
mit hausgemachten breiten Nudeln

\*\*\*  
Hauptgericht  
Wildschweinebraten  
glaciert  
mit Sauce Cedard,  
geschmortem Salatgemüse  
und gebackenen Kartoffel

\*\*\*  
Dessert  
Warmer Schokoladenkuchen  
und zartem Birnenschaumsöble

zB. das 5-gänge Menü Nr 06:

Brot  
Pikantes Chili-Partybrot

\*\*\*  
Vorspeise:  
Herzhaftes Wildrillette  
an gebackenen Kartoffelplätzchen  
mit Sauerrahmsöble

\*\*\*  
Suppe:  
Traditionelles  
Hasen-Gerstensüpple

\*\*\*  
Zwischengericht:  
Parmesan-Rehschnitzel an Kartoffelgnocchi in Pilzcreme

\*\*\*  
Hauptgericht  
Herzhaftes Wildgulasch  
saftig geschmort mit Spätzle  
und Salatteller  
Rettichsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, Paprikasalat, Tomatensalat  
Blattsalate, Einfaches Salatdressing  
Französisches Salatdressing, Salatgarnituren

\*\*\*  
Dessert  
Aromatisierter süßsauerer  
Bratapfel  
mit frischem Sabayon

## Theorieteil

Begleitend zu den Festmenüs wie zB. Nr. 05 + 06

Hauptthemen:

Allgemeine Zubereitungsmethoden für feine Festmenüs

Fachbereiche:

- einzelne Rezeptzubereitungen werden intensiver geschult
- vernünftige Vorbereitung für Festmenüs (Koch isst mit)
- Inklusive praktischer A5 Rezepte und A5 Theorieausarbeitung für jeden Teilnehmer

5gängige Festmenüs erhalten interessante Fachbereiche intensiver, zB.:

Spätzle geschabt (Anwendungs-Beispiel, für kleine Mengen)

1. Ca. 200 gr fertiger Spätzle-  
teig auf dem feuchten Brett in  
Griffnähe aufsetzen. Etwas  
vom Teig mit der Palette dünn  
nach vorne streichen
2. Den dünn verstrichenen  
vorderen Teil Teig nun mit der  
angefeuchteten Palette in dünne  
Streifen direkt ins  
kochende Salzwasser schaben
3. Mit der Palette die gesamten  
200 gr Teig so nach und nach  
vorstreichen und immer in  
dünne Streifen ins Wasser  
schaben. Nun einmal aufkochen



4. Nach dem aufkochen mit einem  
Schaumlöffel herausheben und  
im kalten Wasser abschrecken  
(kühlen)
5. Nach dem Abkühlen auf einem  
Seiher ca. 10 Minuten  
abtropfen lassen und mit sehr  
wenig Öl vermischen
6. Spätzle können nun sofort  
weiterverarbeitet werden. Spätzle  
sind jetzt unter 5°C  
ordentlich zugedeckt lagerbar



Nr 07



### Orientalische Spezialitäten

wäre mal Urlaub für Ihre Gäste, mit einem orientalischen Spezialitäten-Menü.

Thema: BEST OF ORIENT, eine Zusammenstellung feinsten Spezialitäten rund um den Orient. Profitieren Sie von meinen *Orient und Asienaufenthalten*.

**Arabien:** Chawarma, Gefüllte Fladenbrote; Mit eigener Herstellung der Fladen-Brote  
\*\*\*

**Indien:** Sambusak, Gebackene Maultäschle mit Erbsen, Kartoffeln und Möhren an rote Linsen  
\*\*\*

**Syrien:** Fete, Leichtes Huhn mit Joghurt-Sesamsauce und gebackenen Pinienkernen  
\*\*\*

**Sri Lanka** Lambcurry, Lammfleisch in gelber Curry-Würzpaste mit Kokosmilch geschmort dazu Pilaw  
\*\*\*

**Indien** Tandorrhicken, Huhnfleisch mit Joghurt  
\*\*\*

**Aach-Linzie** Kokoseis mit flambierten Bananen  
\*\*\*

Mit genialen, frischen, selbst gemachten Würzmischungen und Würzpasten, Currypasten, Orientalische Gewürzmischungen, Currypulver, Kokosmilchherstellung usw.

Nr 08



### Asiatische Spezialitäten

sind ein muss in jeder Küche. Das Seminar mit feinsten Gerichten für die Umsetzung in Privatküchen

**Malaysia:** Sateh, Fleischspießchen mit Erdnussoße.  
\*\*\*

**Indonesien:** Daging rempah, Fleischklößchen Kokos  
\*\*\*

**China:** Garlic-Chicken, Soja-Knoblauch-Ingwer-Huhn  
\*\*\*

**Japan:** Sushi *Japan-* gesäuerter Reis  
\*\*\*

**Dip-Soßen für Cocktail, Salate usw...**  
\*\*\*

Chilisoße, Sambal Olek, Sambel Ketjap  
\*\*\*

**Indonesien:** Sajior menier, Mais-Spinatsuppe  
\*\*\*

**China:** Fried Meat, Fleisch gebacken in Austernsoße  
\*\*\*

**Thailand:** Thai-Chicken, Huhn geschmort in Curry  
\*\*\*

**Vietnam:** Fish-Balls, Fischbällchen in braunem Curry  
\*\*\*

Quellreis Basisrezept  
\*\*\*

Duftreis (Klebreis) Basisrezept  
\*\*\*

Einsatz der WOK's, Chinesische Kochtechniken  
\*\*\*

Interessantes über Sojasoße  
\*\*\*

**Würzmischungen, trocken, selbst gemacht**  
\*\*\*

Currypulvermischung: Nr 38  
\*\*\*

Chinesische Gewürzmischung: Nr 40  
\*\*\*

**Würzmischungen, feucht, selbst gemacht**  
\*\*\*

Thailändische Rote Currypaste: Nr 30  
\*\*\*

Braune Currypaste aus Vietnam: Nr 31  
\*\*\*

Nr 09



### Mediterrane Spezialitäten

sind bei uns immer gefragt. Versuchen Sie es auch mal mit älteren Rezeptklassikern, als Ihr eigenes Spezialitäten-Menü!

**1. TELLER:** Rosmarinbrot, (ein Fladenbrot mit Oliven und Rosmarin gebacken), Sardellen mit Pfefferminze, Meeresfrüchtesalat mit Zitrone mariniert, Saure gebackene Sardinen, Blumenkohl in Käseteig gebacken, Feines Vitello tonato in Thunfischsoße, Gebratenes Gemüse, in Olivenöl, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, und Sellerie  
\*\*\*

**2. TELLER:** Insalata  
Verschiedene Salate mit Rotweinessig-Vinaigrette  
\*\*\*

**3. TELLER:** Gazpacho, Spanisches Gemüsesüppchen  
\*\*\*

**4. TELLER:** Spaghetti alle rabbiata, Hausgemachte Spaghetti mit Parmesan und Chili  
\*\*\*

**5. TELLER:** Risotto con Fromaggi  
Reis mit Parmesan und Kräutern, Tomatensugo  
\*\*\*

**6. TELLER:** Paella, ein besonderes Rezept als flotter, spanischer Reiseintopf in ca. 10 Minuten  
\*\*\*

**7. TELLER:** Brik bil Lamm, Marokkanische gebackene Teigtaschen gefüllt mit Lammfleisch  
\*\*\*

**8. TELLER:** Lacerto agrassato, con patatine e piselli  
Lenas Rinderbraten auf sizilianische Art geschmort  
\*\*\*

**9. TELLER:** Scuma al Limone, Zitronenschäum  
ESPRESSO und KAFFEE

Nr 10



### Schwedische Spezialitäten

sind immer auch ein hausgemachtes

Smörgåsbord? Förstår de att?

Süßsaure Marinade für Heringe, *Marinade for sild*

Rotweinmarinade für frische Heringe; *Rödvinmarin.*

Hering in Tomatensoße. gebacken; *Sild i tomatsaus*

Heringröllchen in Dill; *Sild rulader i dill*

Heringröllchen mit eingelegten Sardellen; *Sild*

*rulader med saltet ansjos*

Speckheringröllchen; *Spekesild*

Gebratene marinierte Heringe; *Brat marinadet Sild*

Lachsschnittchen; *Fisk Canapé med Lax*

Heringsschnittchen; *Fisk Canapé med Sild*

Dillgebeizter Lachs; *Dillgraved skivlax*

Dill-Senfsoße; *Gravlaxsäs*

Fischsalat mit Shrimps und Muscheln; *Fiskesalad*

Lachsforelle am Stück; *Lax*

Kleine Fleischbällchen; *Smö Köttbullar*

Gelbe Erbsen mit Schweinefleisch; *Ärter med Fläsk*

Hirsch geschmort; *Dyresteg med sur Flöte*

Lamm in Dillssoße; *Dillkött pa Lamm*

Schwedisches Haschee; *Pytt i Panna*

Heidelbeerküchlein; *Blåbarformar*

Grieß-Creme mit Preiselbeeren; *Mannaqryn-*

*pudding med Lingon*

Profitieren Sie von Fuchs's Internationaler Ausbildung.

## Ein Familienfest



### Ein besonderes Fest für die gesamte Familie

Nicht nur in Jägergruppen, sondern zum Kochen und Schlemmen auch für Familien, Großfamilien oder Verwandte mit Großeltern, Mutter, Vater und natürlich unsere Kinder in einer Aktion.

Kinder sollten auch bei Fortbildungsmaßnahmen nicht vergessen werden. Es muss auch nicht immer nur Wild sein. Gerne können Sie und Ihr Nachwuchs zu einem privat gebuchten Jägerfachseminar, auch Nicht-Wild-Rezepte aus dem sehr umfangreichen Rezeptprogramm vom international ausgebildeten Küchenmeister Peter Fuchs aussuchen. Versuchen Sie doch auch mal Küche aus Fernost oder Süd-Ost-Asien oder warum mal nicht etwas Nordeuropäisches?

Achten sie auch darauf, dass Kinder bei allen Festen immer unsere heimlichen Hauptdarsteller bleiben. Servieren Sie deshalb zB. auch während eines Privat-Seminars immer auch Fruchttete, Fruchtsäfte, Zitronensaft und Sprudelndes Mineralwasser gleichzeitig. Daraus wird dann, durch selbst zusammenmischen, ein feiner Kinder-Frucht-Cocktail, bei dem auch Erwachsene zum Anstoßen, unsere Kleinsten herzlich begrüßen können.

Deshalb für Familie:

Kindern sind immer willkommen. Kinder bis 15 Jahren, in Begleitung ihrer Eltern oder Großeltern werden nicht berechnet\*.

Buchen Sie deshalb Ihren individuellen Familien-Kochkurs auch mal mit gemischten Rezepten, zB. mit 50% Wild und 50% Internationalen Leckereien.

Gerne informieren wir Sie über weitere Aktivitäten der Kochschule.  
Tel 07552-6666. Fax 07552-6632 Email. [Kochschule.Fuchs@t-online.de](mailto:Kochschule.Fuchs@t-online.de)

\*(Familien-Aktionen gelten nur für Jäger, dann auf Anforderung auch gerne an Ihrem Wunschterminen für Ihre Privatbuchung).

# Familien-Management

### Unsere Schulempfehlung:

#### **Unsere Landesjagdschule Baden Württemberg**

Mit dem Zentrum für Jagd, Ökologie und Naturschutz auf dem Dornsb erg bei Engen hat der Landesjagdverband Baden-Württemberg eine Aus- und Fortbildungsstätte geschaffen, die den ständig wachsenden Anforderungen an das Fachwissen der Jäger gerecht wird.

### Unser Seminar:

In Zusammenarbeit mit der Landesjagdschule Dornsb erg bieten wir deshalb auch den Fachlehrgang Nr 03:  
**Wurst, Pasteten und Terrinen für die Jägerei**

Dieses professionelle Praxis-Seminar über die Wurstherstellung für gewöhnliche, kleine Haushaltsküchen ohne Profi-Fleischereigeräte ist für die Jägerei in Europa wohl selten so anzutreffen.

Peter Fuchs der 1996 in einer Thüringer Fleischerei, in der Nähe von Stuttgart seine berufliche Laufbahn begann und heute unter anderem auch an der exzellenten Fleischerakademie Augsburg unterrichtet, entwickelte dieses, zu 100% anwendbare Fachwissen exklusiv für unsere Landesjagdschule Dornsb erg.



### Informationen:

#### **Anmelden und Infos**

Für Einzelteilnehmer veranstalten wir diesen 2-tägigen Fachlehrgang natürlich auch im Herbst wieder. Die genauen Termine hierfür werden im Internet bekannt gegeben.

Die Durchführung des Seminars findet an einem Wochenende statt. Ausgeführt durch Peter Fuchs, bei Ihnen vor Ort

Die Lehrgangszeiten sind hierzu:

Samstag von 10.00 bis ca. 17.30 Uhr und Sonntag von 9.00 bis ca 14.30 Uhr.

Der Träger der Veranstaltung ist unsere Landesjagdschule, deshalb kann sich dort auch jeder direkt anmelden.

### Kontakt zu unserer Landesjagdschule:

Landesjagdschule Dornsb erg  
Oberer Dornsb erg  
78253 Eigeltingen  
Telefon: 07774 / 920188  
Telefax: 07774 / 920189  
E-Mail: [info@landesjagdschule.de](mailto:info@landesjagdschule.de)

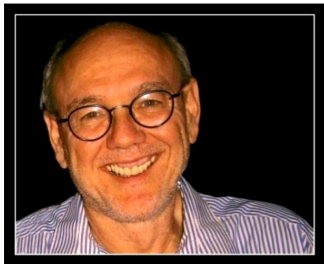
Die Landesjagdschule Dornsb erg informiert Sie gerne auch über weitere aktuelle Fortbildungslehrgänge auf dem Dornsb erg



## PRIVATE KOCHSCHULE

www.kochschule-fuchs.de  
 kochschule.fuchs@t-online.de  
 Tel. 07552-6666 Fax 07552-6632

### Angaben über Peter Fuchs



#### Peter Fuchs

Geboren am 20. August 1960.  
 Das seltene Exemplar eines hochdeutsch sprechenden echten Schwaben, geboren in Gaildorf, aufgewachsen in Gammertingen auf der schwäbischen Alb.

Die Lehr- und Wanderjahre nach der Kochausbildung führten Peter Fuchs zu den besten Adressen rund um die Welt.

Er gründete 1993 eine der ersten privaten Kochschulen in Deutschland. Es entwickelte sich, mit über 6000 registrierten privaten Kochschülern und über 200 verschiedenen Kochseminare wohl zu einem der größten dieser Branche.  
 Außerdem leitete er viele Jahre erfolgreich die Koch-Fach-Lehrgänge der damals bundesamtlichen CMA in Bonn und erteilte dabei zahlreiche Fachreferate über einen gesundheitlichen Koch-Unterricht für Ärzte.

Für professionelle Küchen entwickelte er verschiedene Geschmacksverstärkende Würz-Methoden, verfasste für Fleischer zwölf Fach-Seminare die auch als Küchen-Fachbücher Verwendung finden. Für Bäcker kreierte er einen praktischen Backofen-Fachlehrgang. Außerdem entstand durch seine Feder eine exklusive Lehranleitung für gewerbliche Lachsräucherer.

Heute ist er mit dem Lehrsatz: Kochen ohne Zusatzstoffe als Fach-Referent im Fleischergewerbe, der Fleischerakademie Augsburg und der Landesjagdschule Baden-Württemberg tätig. Außerdem schult er küchentechnisch Betriebe aus Gastronomie und Hotellerie und arbeitet als Kochlehrer ehrenamtlich mit Kindern der Unterstufe an Schulen.

#### Berufliche Weiterbildung

Als Koch begann Peter Fuchs vor über 30 Jahren seine berufliche Laufbahn in einer Thüringer Fleischerei in der Nähe von Stuttgart. Vollendetes Küchenhandwerk erwarb er sich später durch eine langjährige berufliche Fortbildung gleichermaßen in internationalen, erstklassigen großen gastronomischen Institutionen wie zB.  
 CH- Grand Hotel Regina in Grindelwald,  
 CH- Parkhotel auf dem Bürgenstock,  
 CH- Excelsior in Arosa,  
 S- Grand Hotel Royale in Stockholm,  
 D- Schweizer Hof in Berlin,  
 SA- Red Sea Palace in Jeddah,  
 AUS- The Regent in Melbourne,  
 wie auch in unzähligen, erstklassigen, kleineren Restaurants weltweit.

Er wurde dadurch klassischer Koch mit klassischer Ausbildung. Langjährige Berufserfahrung einer Internationalen Küche aus Europa, Orient, Asien und Übersee stehen dem Kochlehrer deshalb heute für alle Fachstufen der allgemeinen lebensmittelverarbeitenden Einrichtungen zur Verfügung.

#### Titel:

*Küchenmeister, Ausbildung in Baden - Baden, Abschluss mit Auszeichnung*

#### Seit 1993:

*Leiter der privaten Kochschule Peter Fuchs  
 Buchautor  
 Entwickler von Würz-Komponenten ohne Zusatzstoffe*

#### Hobbys:

*Familie, kochen, Lachse räuchern, fotografieren*



Stand 2008

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Vorname und Name\*: \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer\*: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort\*: \_\_\_\_\_

E-Mail-Adresse: \_\_\_\_\_

Telefonisch erreichbar: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Privatbuchung Kochlehrgang Jäger-Gruppe

:  Ja  Nein  (bitte ankreuzen)

Privatbuchung Kochlehrgang Familie

:  Ja  Nein  (bitte ankreuzen)

Interesse für Seminar Nr?

:  Nr  (bitte angeben)

Terminwunsch?

:  Datum  (etwa)

(\*Erforderlich)



Feinste Wild-Spezialitäten  
mit einfachem Haushaltsmixer  
zubereitet

Ihre Meinung ist uns wichtig. Deshalb möchten wir Ihre Kritik, gerne aber auch Ihr Lob erfahren. Um als eine der führenden privaten Kochschulen für die Jägerei in Deutschland für Sie noch besser zu werden. Darum: Schreiben Sie uns! Kochschule.Fuchs@t-online.de. Wir freuen uns auch über Ihre Post.