

Piemont Nr 132

Erleben Sie das Piemont kulinarisch - vom 8. - 15. Mai 1999. Wir wohnen in einem schönen Weinhotel in der Nähe von Alba. Sie erleben einen 2-tägigen Kochkurs in einem exklusiven Piemonteser Restaurant. An einem Tag besuchen wir die staatliche Kochschule für Profiköche in Alba. Wein- und Grappa Proben stehen ebenso auf dem Programm, wie Weinbergbegehungen und die Besichtigung von Alba. Das typisch piemontesische Bagna Cauda wird exklusiv für uns zubereitet. Sie wohnen in einem schönen Doppelzimmer und werden die vollen Tage von Peter Fuchs höchstpersönlich betreut. Am Tag vor der Abreise kochen wir ein Super-Kreativ-Menü in der Küche unseres Hotels. Weitere Infos gibts auf Anfrage ab 23. Februar in der Kochschule.

Wildlachse angeln Norwegen Nr 130

Ein Urlaubs-Erlebnis der etwas anderen Art. Für Köche sehr interessant. Wir angeln gemeinsam Wildlachse an Norwegens Lachsfluß Suldalslagen. Sie brauchen keinen amtlichen Fischereischein. Gemeinsam lernen wir vorab unter fachlicher Anleitung die Grundlagen der Fischerei bis hin zur Königsklasse: dem Fliegenfischen. Das selbst gefangene wird jeden Abend von uns zubereitet. In der Küche unserer kleinen gemütlichen Hotelanlage darf gebrutzelt werden. Wir backen für das Frühstück unser eigenes Brot und Hefezöpfe. Mittags gibt's home made Sandwiches der Extraklasse. Am Abend vor der Abreise ein tolles Menü. Das Reisebüro Pöhler in Pforzheim wird die Reise für uns organisieren. Ambitionierte Gourmets mit Back-to-the-roots-feeling sollten sich angesprochen fühlen. Reisezeit voraussichtlich von 6. - 13. September 1999. Infos auf Anfrage ab 23. Februar in der Kochschule.

Irland Nr 133

Das besondere Erlebnis im September (18. - 25.9.99). Wir angeln Brown Trouts am Lake Corrib im Nordwesten Irlands (nicht Nordirland). Wir reisen mit dem Flugzeug und mit der Bahn. Auf dem Programm steht neben einem Besuch auf der Greyhound-Rennbahn auch eine Whiskyverkostung (selbstverständlich). Wir wohnen direkt am See sozusagen mit Familienanschluss und kommen so auch in den Genuss der typisch irischen Küche. Ein Pub-Besuch mit Guinness

ist ebenso ein Muss wie eine Besichtigung eines der wunderschönen irischen Herrensitze. Infos ab 23. Februar in der Kochschule.

Sizilien Nr 131

Werden Sie zum Oliven-Öl-Profi. 20. - 27. November 1999) Wir helfen bei der Olivenernte und verfolgen die Olive vom Baum bis in die Flasche. Nur so erkenne Sie wirkliche Zusammenhänge. Auf dem Programm stehen Ernte, Qualitätsmerkmale, Besichtigungen einer Ölmühle, Probieren des Olivenöls und natürlich das Kochen mit Olivenöl. Als Belohnung für die kleine Mithilfe beim Ernten gibt's pro Person 2 Liter frisch gepresstes Öl zum mit nach Hause nehmen. Wir reisen mit dem Flugzeug via Mailand und wohnen in einem kleinen Hotel in Corleone mit Halbpension. Uns steht ein Bus für sämtliche Fahrten und Ausflügen mit eigenem Fahrer und für die wichtigsten Besichtigungen wie z.B. für Palermo ein Dolmetscher zur Verfügung. Wir gruseln uns in den dortigen Katakomben und holen uns anschließend den Segen der Schutzheiligen in der wunderschönen Kathedrale. Die Tage stehen ganz im Zeichen der typisch sizilianischen Küche. Rundumbetreuung durch Peter Fuchs ist selbstverständlich. Nähere Infos ab 23. Februar in der Kochschule.

Kreative Küche

Cuisine de Marche Nr 120

Sie haben Lust zu Kochen, gehen Einkaufen und Wissen nicht was? Sie haben Lust zu Kochen und Ihnen fällt nichts ein? Erleben Sie ein praktisches Beispiel wie's gelingt:

1. Tag

8.00 Uhr Abfahrt ins benachbarte Elsass mit eigenem Pkw. Frühstück mit Croissants und Milchkaffee in Hagenau, Einkauf der frischen Produkte. Selbstverständlich haben Sie genügend Zeit für einen privaten Einkauf. Heimfahrt zur Kochschule bis zum Spätnachmittag, dann Besprechung des Menüs. Wir verspeisen dabei verschiedene Pasteten und Terrinen.

2. Tag

Um ca 11.30 Uhr beginnen wir mit der Zubereitung des Menüs. Auf Wunsch können Ihre Partner ab ca. 18.30 Uhr am Verspeisen teilnehmen. Partner: Beinhaltet sind alle Materialkosten, Mineralwasser und Wein.