

# Bisheriges Seminarangebot nach Themen

für Haushalt & Hobby und Privatkundschaft. Private Kochschule Peter Fuchs

Alle Seminare mit Rezeptbegleitung geeignet für private Feierlichkeiten zu Hause.

## Seminare mit viel Basiswissen

### Salate und Gemüse

- Salate Marktfrisch Grundseminar 4
- Kartoffelsalat süddeutsche Art 11
- Spargel edel fein Grundseminar I 12
- Spargel Folgeseminar II 24
- Gemüse mal anders Grundseminar 14
- Pilze professionnel Grundseminar 64
- Tomaten raffiniert Grundseminar 39

### Nudeln und Kartoffeln

- Nudeln fachgerecht Grundseminar 2
- Nudeln Folgeseminar 29
- Kartoffeln sachverständig Grundseminar 8

### Suppen und Saucen

- Suppen fachmännisch Grundseminar 10
- Cremesuppen qualifiziert Folgeseminar 309
- Eintöpfe Grundseminar 318
- Saucen kompetent Grundseminar 3
- Saucen Buttermischungen Folgeseminar 308

### Fische

- Fische gekonnt Grundseminar 16
- Fische im Ganzen Folgeseminar 51
- Lachs für Einsteiger 5
- Lachs elegant Folgeseminar 34
- Konsumfische für jeden Tag 313

### Fleisch

- Fleisch braten Grundseminar 21
- Fleisch schmoren Grundseminar 50
- Innereien geübt Grundseminar 30
- Schnitzel Grundseminar 56
- Leckerer vom Truthahn 310
- Wild Grundseminar 17
- Wild und Gans Folgeseminar 31

### Süßes

- Süßes mit Mousse und Eis Grundseminar 1
- Zarte Soufflés fachmännisch 19
- Pralinen vom Feinsten 22
- Torten vornehm Grundseminar 317
- Schwäbische Kuchen Grundseminar 41
- Eiscreme delikat Grundseminar 49

### Garnieren und Dekorieren

- Deko Vorspeise und Zwischengericht 61
- Deko Hauptgänge 62
- Deko Süßspeisen 63

## Seminare mit Teigen und Brot backen

- Hefe Backseminar Grundseminar 9
- Brot backen I im Haushaltsofen 20
- Brot backen II im Haushaltsofen 300
- Brot backen III im Haushaltsofen 321

## Seminare mit flotter Küche

- Flotte Küche Fein 23
- Flotte Küche Edel 33
- Flotte Küche Deftig 36
- Flotte Küche Nudeln 45
- Flotte Küche Asiatisch 315
- Flotte Küche Mediterran 306

## Seminare mit dem Extra

### Etwas für exquisiter Küche

- Krustentiere Grundseminar 201
- Pasteten Grundseminar I 202
- Pasteten Folgeseminar II 204
- Edles Geflügel Grundseminar 203
- Edles mit Trüffel Stopfleber + Co 205
- Elegantes Galamenu kalte Jahreszeit 331
- Das Beste als 4gängiges Menü Auszug aus exquisiter Küche 323
- Das Beste als 4gängiges Menü 324
- Das Beste als 4gängiges Menü 325

### Menüs und Spezialitäten ohne Stress

- Festmenü ohne Stress mit Entenpastete 6
- Festmenü ohne Stress mit Kalbsrücken 18
- Festtagsmenü ohne Stress mit Perlhuhn 32
- Festtagsmenü ohne Stress mit Crepinette 43
- Festtagsmenü ohne Stress International 48
- Festtagsmenü ohne Stress Italienisch 55
- Festtagsmenü ohne Stress Cote d'Azur 305
- Festtagsmenü klassisch Pariser Restaurants vor 100 Jahren 319
- Festtagsmenü ohne Stress mit Rehrücken 329
- Festtagsmenü ohne Stress mit Kalbshaxe 333
- Festtagsmenü Vegetarisch ohne Stress 334

- Kleines Menü Italienisch zum Vorbereiten 25
- Kleines Menü Fisch zum Vorbereiten 26
- Kleines Menü Bürgerlich zum Vorbereiten 27
- Vegetarisches Menü zum Vorbereiten 38
- Kleines Menü Herbstlich zum Vorbereiten 42
- Kleines Menü Herzhaft zum Vorbereiten 58
- Kleines Menü Raffiniert zum Vorbereiten 59
- Kleines Menü Winterlich zum Vorbereiten 60
- Piemonter Menü authentisch fein 68
- Frühlingmenü 335
- Mediterranes Menü 336

### Nicht Alltägliches

- Kaltes Buffet 28 - passend zu Nr 037
- Warmes Buffet 37 - passend zu Nr 028
- Oktoberfest-Gerichte 320
- Canapés, Schnittchen und Sandwiches 40
- Brunch Klassik 53
- Kochen mit Käse 67
- Pfannkuchen Grundseminar 301
- Die große K + K Küche 303
- Schwäbische Spezialitäten 304

### Seminare mit Unterhaltungen

- Einladung Käse - Wein Verkostung für Schüler 7
- Einladung Maispoularde 70
- Einladung Bouillabaisse 71
- Einladung Schweinebraten 72
- Einladung Kaninchen 73
- Einladung Zwiebelkuchen 74
- Einladung Graved Lachs 75

### Gäste im Haus

- Gastkoch Profi Matthias Diether auf Anfrage 327
- Gastcocktailmeister auf Anfrage 328
- Gastmetszger Schweine schlachten auf Anfrage 339

## Seminare weltweit und leicht

### Internationale Küche

- Italienische Spezialitäten I 13
- Italienische Spezialitäten II 44
- Asiatische Spezialitäten Grundseminar 15
- Französische Klassiker 35
- Mittelmeerspezialitäten 47
- Indonesische Reistafel 54
- Kochen mit dem Wok Grundseminar I 52
- Kochen mit dem Wok Folgeseminar II 66
- Flotte Küche Asiatisch 315
- Flotte Küche Mediterran 306
- Schwedisches Smörgasbord 311

### Sizilianische Spezialitäten

- Agnello al Forno mit Mama Lena 65
- Scombro al forno mit Mama Lena 69
- Anti Pasti Siciliana I mit Mama Lena 302
- Anti Pasti Siciliana II mit Mama Lena 316
- Pesce - Frutti di mare mit Mama Lena 307
- Coniglio al vino mit Mama Lena 312
- Lacerto agrassato mit Mama Lena 314
- Carne alla Pizzaiola mit Mama Lena 322

## Seminare mit kalorienarmer Alltagsküche

- Leichte Küche als Festmenu 81
- Leichte Küche für jeden Tag 82
- Leichte Küche Frühling 83
- Leichte Küche Schinken 84
- Leichte Küche Sommerliches 85
- Leichte Küche Herbstlich 86
- Leichte Küche Wild 87
- Leichte Küche Festmenü 88
- Leichte Küche Muscheln 89
- Leichte Küche Elsass 90
- Leichte Küche Fische 91

### Kulinarische Bildungsreisen

- Kreative Küche Elsass Samstag und Sonntag 120
- Kreative Küche mit Warenkorbkochen 121
- Reise Norwegen 7 Tage Lachse angeln 130
- Reise Sizilien 7 Tage Olivenernte 131
- Reise Piemonte 7 Tage Gourmetreise 132

### Sonderveranstaltungen

- Messer schleifen 100
- Kreatives kochen in Hammerschmiede 326
- Dinnette im Holzofen als Festival 338
- Fingerfood als Festival 332
- Kochkurs mit Regionalprodukten von Landwirten und Lebensmittelproduzenten der Region 401
- Landschaft und Natur im Kochtopf 402

### Seminare für Kinder KochAG 4. Klasse

- 15 KochAGs in Schulküchen von Grundschulen

**MBJ** Private Kochlehrgänge und Fortbildungsseminare für Profis auf Anfrage

**P** Private Einzelschulung mit Termin

Stand 2009.

# Bisheriges Seminarangebot nach Nummern

## **Nr. Kursbezeichnung**

- P** Private Einzelschulung mit Termin
- 1** Süßes mit Mousse Grundseminar
- 2** Nudeln Grundseminar
- 3** Saucen Grundseminar
- 4** Salate Grundseminar
- 5** Lachs Grundseminar
- 6** Festmenü ohne Stress, Entenpastete
- 7** Käse und Wein Verkostung für Schüler
- 8** Kartoffeln Grundseminar
- 9** Hefe Backseminar Grundseminar
- 10** Suppen Grundseminar
- 12** Spargel Grundseminar
- 13** Italienische Spezialitäten
- 14** Gemüse mal anders
- 15** Asiatisches Grundseminar
- 16** Feine Fische Grundseminar
- 17** Wild Grundseminar
- 18** Festmenü ohne Stress, Kalbsrücken
- 19** Zarte Soufflés Grundseminar
- 20** Brot backen im Haushaltssofen
- 21** Fleisch braten Grundseminar
- 22** Pralinen vom Feinsten Grundseminar
- 23** Flotte Küche fein
- 24** Spargel Folgekurs
- 25** Kleines italienisches Menu z. Vorbereiten
- 26** Kleines Fischmenu z. Vorbereiten
- 27** Kleines Menu z. Vorbereiten
- 28** Kaltes Buffet passend zu Nr 037
- 29** Nudeln Folgekurs
- 30** Innereien Grundseminar
- 31** Wild und Gans
- 32** Festtagsmenu ohne Stress, Perlhuhn
- 33** Flotte Küche edel
- 34** Lachs Folgekurs
- 35** Französische Klassiker
- 36** Flotte Küche deftig
- 37** Warmes Buffet passend zu Nr 028
- 38** Kleines vegetarisches Menu z. Vorbereiten
- 39** Tomaten Grundseminar
- 40** Canapés, Schnittchen und Sandwiches
- 41** Schwäbische Kuchen Grundseminar
- 42** Kleines herbstliches Menu z. Vorbereiten
- 43** Festtagsmenu ohne Stress, Crepinette
- 44** Italienische Spezialitäten
- 45** Flotte Küche Nudeln
- 47** Mittelmeerspezialitäten
- 48** Festtagsmenu ohne Stress, International
- 49** Eiscreme Grundseminar
- 50** Fleisch schmoren Grundseminar
- 51** Fische im Ganzen Grundseminar
- 52** Kochen mit dem Wok I
- 53** Brunch
- 54** Indonesische Reistafel
- 55** Festtagsmenu ohne Stress, Italienisch
- 56** Schnitzel Grundseminar
- 58** Kleines Menu z. Stressfreien Servieren
- 59** Kleines Menu z. Stressfreien Servieren
- 60** Kleines Menu z. Stressfreien Servieren
- 61** Deko Vorspeise und Zwischengericht
- 62** Deko Hauptgänge
- 63** Deko Süßspeisen
- 64** Pilze Grundseminar
- 65** Sizilianisches mit Mamma Lena
- 66** Kochen mit dem Wok II
- 67** Kochen mit Käse
- 68** Piemonter Menu
- 69** Sizilianisches mit Mamma Lena
- 70** Einladung Maispoularde
- 71** Einladung Bouillabaisse
- 72** Einladung Schweinebraten
- 73** Einladung Kaninchen
- 74** Einladung Zwiebelkuchen
- 75** Einladung Graved Lachs
- 81** Leichte Küche Menu
- 82** Leichte Küche für jeden Tag
- 83** Leichte Küche Frühling
- 84** Leichte Küche Schinken
- 85** Leichte Küche Sommerliches
- 86** Leichte Küche Herbstlich
- 87** Leichte Küche Wild
- 88** Leichte Küche Festmenü
- 89** Leichte Küche Muscheln
- 90** Leichte Küche Elsaß
- 91** Leichte Küche Fische
- 100** Messer schleifen
- 120** Kreative Küche Elsaß, Samstag u Sonntag
- 121** Kreative Küche, Warenkorb
- 130** Norwegen, 7 Tage Lachse angeln
- 131** Sizilien, 7 Tage Olivenernte
- 132** Piemonte, 7 Tage Gourmetreise
- 201** Krustentiere Grundseminar
- 202** Pasteten I Grundseminar
- 203** Edles Geflügel Grundseminar
- 204** Pasteten II Folgekurs
- 205** Edles mit Trüffel, Stopfleber + Co
- 300** Brot backen II (im Haushaltssofen)
- 302** Anti Pasti Siciliana I mit Mama Lena
- 303** Die große K + K Küche
- 304** Schwäbische Spezialitäten
- 305** Festtagsmenu ohne Stress, Cote d'Azur
- 306** Flotte Küche mediterran
- 307** Sizilianisches mit Mamma Lena, mit Pesce et Frutti di mare
- 308** Saucen II und Buttermischungen
- 309** Cremesuppen
- 310** Leckerer vom Truthahn
- 311** Schwedisches Smörgäsbord
- 312** Sizilianisches mit Mamma Lena, mit Kaninchen
- 313** Konsumfische, Fische für jeden Tag
- 314** Sizilianisches mit Mamma Lena, mit Rinderbraten
- 315** Flotte Küche Asiatisch
- 316** Anti Pasti Siciliana II mit Mama Lena
- 317** Torten Grundseminar
- 318** Eintöpfe Grundseminar
- 319** Festtagsmenü klassisch. Pariser Restaurants vor 100 Jahren
- 320** Oktoberfest-Gerichte
- 321** Brot backen III (im Haushaltssofen)
- 322** Sizilianisches mit Mama Lena. Tafelspitz
- 323** Best of Menü. Auszug aus meinen Edelkursen. Als 4gängiges Menü
- 324** Best of Menü. Auszug aus meinen Edelkursen. Als 4gängiges Menü
- 325** Best of Menü. Auszug aus meinen Edelkursen. Als 4gängiges Menü
- 326** Kreatives kochen in Hammerschmiede
- 327** Gast Profikoch Matthias Diether
- 328** Gast Cocktailmeister auf Anfrage
- 329** Festtagsmenü ohne Stress, Rehrücken
- 331** Elegantes Galamenü zu Silvester
- 332** Fingerfood
- 333** Festmenü, Kalbshaxe
- 334** Festmenü, Vegetarisch
- 335** Frühlingsmenü
- 336** Mediterranes Menü
- 337** Orientalische Küche
- 338** Schlampermenü, flotte Küche, 200 Kilokalorien
- 339** Kochkurs Schlachten
- 401** Kochkurs mit Regionalprodukten Von Landwirte und Lebensmittelproduzenten der Region
- 402** Landschaft (Natur) im Kochtopf
- MBJ** Private Kochlehrgänge und Fortbildungsseminare für Profis auf Anfrage
- Stand 2009.