

Ihre Kochschule



Jahr 2008

Informationen
für Hobby + Haushalt

Internet:
www.Kochschule-Fuchs.de
Email:
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



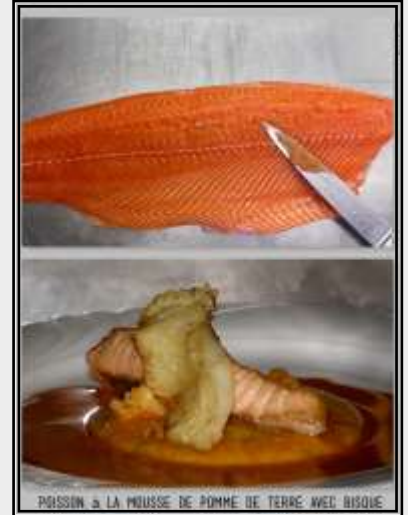
Kochseminare für Hobby + Haushalt

In dieser Ausgabe:

| | |
|---|----|
| <i>Seminare bei Ihnen Zuhause</i> | 2 |
| <i>Seminar Angebot für Hobby</i> | 3 |
| <i>Seminar Beispiele</i> | 4 |
| <i>Theorie Begleitend</i> | 5 |
| <i>Seminar Beispiele</i> | 6 |
| <i>Familien Feste</i> | 7 |
| <i>Wehren wir uns</i> | 8 |
| <i>Angaben zu Peter Fuchs</i> | 9 |
| <i>Interesse Anfordern Anmelden</i> | 10 |

Lehrreiche Kochseminare für Hobby + Haushalt bei Ihnen Zuhause

Bereits seit 1993 vermittelt die Private Kochschule Peter Fuchs lehrreiche Kochseminare. Viel Wissenswertes über Hausgemachtes. Damit werden Sie Experte und Könner. 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 mit Basis-Wissen und Festmenü | 1685,00 Euro (incl. MwSt.) |
| 1-tägiges Kochseminar als 5-gängiges Festmenü | 998,00 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 (möglichst in der Nähe)

Als Geschenk?

Tipp

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

Schulen, Innungen und Verbände:

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

00 Kursbezeichnung (Stand 2008)

- | | |
|---|--|
| 001 Mousse | 068 Piemonter Menu |
| 002 Nudelkurs I | 069 Sizilianisches mit Mamma Lena |
| 003 Saucen | 070 Einladung Maispoularde |
| 004 Salate | 071 Einladung Bouillabaisse |
| 005 Lachs Grundkurs | 072 Einladung Schweinebraten |
| 006 Festmenü o. Stress | 073 Einladung Kaninchen |
| 008 Pfiffiger Kartoffelkurs | 074 Einladung Zwiebelkuchen |
| 009 Hefe Backseminar | 075 Einladung Graved Lachs |
| 010 Suppen Grundkurs | 081 Leichte Küche Menu |
| 012 Spargel Grundkurs | 082 Low-Fett Leichte Küche f. jeden Tag |
| 013 Italienische Spezialitäten | 083 Low-Fett Leichte Küche Frühling |
| 014 Gemüse | 084 Low-Fett Leichte Küche Schinken |
| 015 Asiatisches | 085 Low-Fett Leichte Küche Sommerliches |
| 016 Feine Fische I. | 086 Low-Fett Leichte Küche Herbstliches |
| 017 Wild Grundkurs | 087 Low-Fett Leichte Küche Wild |
| 018 Festmenü o. Stress | 088 Low-Fett Leichte Küche Festmenu |
| 019 Soufflees | 089 Low-Fett Leichte Küche Muscheln |
| 020 Brot backen I (im Haushaltsofen) | 090 Low-Fett Leichte Küche Elsass |
| 021 Fleisch braten | 091 Low-Fett Leichte Küche Fische |
| 022 Pralinen | 100 Messer schleifen |
| 023 Flotte Küche fein | 120 Kreative Küche Elsass, Samstag und Sonntag |
| 024 Spargel Folgekurs | 121 Kreative Küche Warenkorb |
| 025 Kleines italienisches Menu z Vorbereiten | 201 Krustentiere |
| 026 Kleines Fischmenu z Vorbereiten | 202 Pasteten I |
| 027 Kleines Menu z Vorbereiten | 203 Edles Geflügel |
| 028 Kaltes Buffet | 204 Pasteten II |
| 029 Nudeln II | 205 Edles m. Trüffel, Stopfleber + Co |
| 030 Innereien | 300 Brot backen II (im Haushaltsofen) |
| 031 Wild und Gans | 301 Pfannkuchen |
| 032 Festtagsmenu o. Stress | 302 Anti Pasti Siciliana I mit Mama Lena |
| 033 Flotte Küche edel | 303 Die große K + K Küche |
| 034 Lachs Folgekurs | 304 Schwäbische Spezialitäten |
| 035 Französische Klassiker | 305 Festmenü Cote d'Azur |
| 036 Flotte Küche deftig | 306 Flotte Küche mediterran |
| 037 Warmes Buffet | 307 Sizilianisches mit Lena. Pesce et Frutti di mare |
| 038 Kleines vegetarisches Menu z Vorbereiten | 308 Saucen II /Buttermischungen |
| 039 Tomaten | 309 Cremesuppen |
| 040 Canapés | 310 Leckerer vom Truthahn |
| 041 Schwäbische Kuchen | 311 Schwedisches Smörgåsbord |
| 042 Kleines herbstliches Menu z Vorbereiten | 312 Sizilianisches mit Mamma Lena. Kaninchen |
| 043 Festtagsmenu o. Stress | 313 Konsumfische. Fische für jeden Tag |
| 044 Italienische Spezialitäten | 314 Sizilianisches mit Mamma Lena. Rinderbraten |
| 045 Flotte Küche Nudeln | 315 Flotte Küche Asiatisch |
| 047 Mittelmeerspezialitäten | 316 Anti Pasti Siciliana II mit Mama Lena |
| 048 Festtagsmenu o. Stress | 317 Torten |
| 049 Eiscreme | 318 Eintöpfe |
| 050 Fleisch schmoren | 319 Festmenü Pariser Restaurants vor ca 100 Jahren |
| 051 Fische im Ganzen | 320 Oktoberfest-Gerichte |
| 052 Kochen mit dem Wok I | 321 Brot backen III (im Haushaltsofen) |
| 053 Brunch | 322 Sizilianisches mit Mama Lena. Tafelspitz |
| 054 Indonesische Reistafel | 323 Best of Menü. Auszug aus unseren Edelkursen. |
| 055 Festtagsmenu o. Stress | 324 Best of Menü. Auszug aus unseren Edelkursen. |
| 056 Schnitzel | 325 Best of Menü. Auszug aus unseren Edelkursen. |
| 058 Kleines Menu z. Vorbereiten und Stress-freien Servieren | 326 Küchenparty. Kreatives kochen nach Warenkorb |
| 059 Kleines Menu z. Vorbereiten und Stress-freien Servieren | 327 Gastautoren: Köche, Cocktailmeister usw. |
| 060 Kleines Menu z. Vorbereiten und Stress-freien Servieren | 328 Best of Flotte Küche. Auszug aus Flotte Küche |
| 061 Deko Vorspeise und Zwischengerichte | 329 Festmenü Rehrücken. Kochen ohne Stress |
| 062 Deko Hauptgänge | 330 Festmenü Klassik. Mit Pfeffersteak Klassik |
| 063 Deko Süßspeisen | 331 Gala Menü. Kochkurs für Silvester |
| 064 Pilze | 332 Fingerfood, Kurs für Essen aus der Hand |
| 065 Sizilianisches mit Mamma Lena | 333 Festmenü bewährt, Kochkurs mit Kalbshaxe |
| 066 Kochen mit dem Wok II | 334 Festmenü Vegetarisch, Kochkurs Lacto-Vegetarisch |
| 067 Kochen mit Käse | 335 Asien-Menü. Kochkurs mit feinstem aus Asien |
| | 336 Orient-Menü. Kochkurs mit feinstem aus Orient |
| | 337 Mediterran-Menü. Kochkurs mit feinem aus Mittelmeerländern |
| | 338 Schlampermenü Flotte Küche, 200 KiloKalorien |
| | 339 Kochkurs schlachten |

Seminar - Angebot

Ein feines Festmenü

1-tägige Kochseminare mit feiner Speisenfolge nach Ihrer Wahl

Praxisteil

Als Fachunterricht geordnet

Hauptthemen:

Kochen ohne Zusatzstoffe

Fachbereiche:

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



oder

zB. das Seminar Französische Klassiker Nr 35:

Brot
Frisch gebackenes Baguette

Amuse gueule:
Escargots á la maison
Schnecken in Kräuterbutter

Soupe a l'Oignon
Zwiebelsuppe mit verlorenem Ei
und Käse gratiniert

Coq au Riesling avec Pommes Savoyarde
Huhn aus dem Elsass in Riesling mit Gemüse und Speck geschmort,
dazu Kartoffeln aus dem Backofen

Tournedos Rossini, Pommes Anna
Lendenschnitten mit Gänsestopfleber
und Trüffelsauce, dazu Kartoffeltörtchen
in Butter gebacken

Crêpes Suzette au Crème Chantilly
dünne flambierte Orangenpfannküche

zB. das Seminar Krustentiere Nr 201:

Weißbrot mit Meersalz und Butter

Austern gratiniert und Austern roh

Salat von Languste und Riesengarnele
an Tomatenvinaigrette

Edelmuscheln im Basilikumfond

Feinstes Krustentiersüppchen (Bisque)

Gebratener Hummer mit Risotto

Krustentiereintopf in Kräutersauce
(mit hausgemachter Hummerbutter)

Zartes Quarkmousse

Hausgemachtes Schokoladentörtchen

Übersicht Hummer-Haltung lebender
Tiere-Töten der Krustentiere

Krustentiere

Hummer, Languste, Flusskreb

Seewasserkrebse

Garnelen, Scampi, Prawns, Scampi

Schalentiere

Auster, Pfahlmuschel, Jakobsmuscheln

Theorieteil

Begleitend zu allen Seminaren viel Fachwissen

Hauptthemen:

Allgemeine Zubereitungsmethoden für Küche aus Hobby und Haushalt

Fachbereiche:

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



CHOUX à LA CRÈME TRADITIONNEL DE LA MAISON

Theorie - Beispiele

Nr 402



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 Tandorricken, Huhnfleisch mit Joghurt

Aach-Linzie Kokoseis mit flambierten Bananen

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

Nr 403



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: Saijor 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 404



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, Zitronenschaum
ESPRESSO und KAFFEE

Nr 405



Schwedische Spezialitäten

sind immer auch ein hausgemachtes

Smörgåsbord? Förstår de att?

Süßsaure Marinade für Heringe, *Marinade for sild*

Rotweininmarinade 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 Seminargruppen, 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 Fleisch und Fisch sein. Gerne können Sie und Ihr Nachwuchs zu einem privat gebuchten Kochseminar, auch kindergerechte 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 z.B. auch während eines Privat-Seminars immer auch Früchtetee, 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% Heimischen und 50% Internationalen Leckereien.

Gerne informieren wir Sie über weitere Aktivitäten der Kochschule.
Tel 07552-6666. Email. Kochschule.Fuchs@t-online.de

*(Familien-Aktionen gelten nur für fest gebuchte Seminare, dann auf Anforderung auch gerne an Ihrem Wunschterminen für Ihre private Buchung).

F a m i l i e n - M a n a g m e n t

Industrie setzt auf einheitlichen Geschmack Wehren wir uns dagegen

Der Geschmack soll für Umsatzhungrige Lebensmittelkonzerne am liebsten überall gleich sein.

In Europa und in Amerika, im Orient und 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. Zu Hause, im Kindergarten, in Schulen, in Betriebskantinen 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 wir natürlich und regional

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

Verzichten wir bei der Herstellung jeder Speise größtmöglich auf chemisch modifizierte Zusatzstoffe.

Und setzen beim Kochen auf „selbst gemacht“. Nur so wehren wir uns gegen Industrie-geschmack.

Unser Nachwuchs und unser Handwerk haben es verdient.

Angaben über den Dozenten



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 Kochunterricht für Ärzte.

Für professionelle Küchen entwickelte er verschiedene Geschmacksverstärkende Würzmethoden, verfasste für Fleischer zwölf Fachseminare die auch als Küchen-Fachbücher Verwendung finden. Für Bäcker kreierte er einen praktischen Backofenfachlehrgang. 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

Fuchs begann 1976 seine berufliche Laufbahn als Koch 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 für Gewerbe, Hobby und Kinder
Entwickler von Würz-Komponenten ohne Zusatzstoffe*

Hobbys:

Familie, kochen, Lachse räuchern, fotografieren

Wo - Wie - Wer?

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Vorname und Name*: _____

Straße und Hausnummer*: _____

PLZ / Ort*: _____

E-Mail-Adresse: _____

Telefonisch erreichbar: _____ Fax: _____

Privatbuchung Kochlehrgang Gruppe

: **Ja** **Nein** **(bitte ankreuzen)**

Privatbuchung Kochlehrgang Familie

: **Ja** **Nein** **(bitte ankreuzen)**

Interesse für Seminar Nr?

: Nr **(bitte angeben)**

Terminwunsch?

: Datum **(etwa)**

(*Erforderlich)



Auch mal feinste Wurst-
Spezialitäten mit einfachen
Haushaltsgeräten 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 Haushalt und Hobby in Deutschland für Sie noch besser zu werden. Darum: Schreiben Sie uns! Kochschule.Fuchs@t-online.de. Wir freuen uns auch über Ihre Post.