

## Der Erlebnis-Kochkurs - das ist drin ...

-  die Zubereitung eines 4-Gänge-Menues inklusive der Rohstoffe
-  das gemeinsame Abschluß-Diner mit erlesenen Wein-Raritäten
-  eine attraktive Rezeptmappe
-  alle Getränke wie Begrüßungsapéritif, Alkoholfreies, Kaffee, Espresso, Digestif, ausgewählte Zigarren und sonstiges
-  Einkaufsmöglichkeiten von Accessoires für Tisch und Küche

Die Erlebnis-Kochkurse mit Peter Offenhäuser sind Tageskurse, starten um 14.00 Uhr und dauern ca. 10 Stunden (inklusive Essen und gemütlichem Beisammensein). Das aktuelle Kursprogramm finden Sie im Internet unter [www.Der-Kochclub.com](http://www.Der-Kochclub.com) oder fordern Sie einfach die ausführliche Kochclub-Mappe über das Büro an. Die Teilnahme kostet € 245,- je Teilnehmer.

## Das Beste für die Gäste

Damit nicht nur Sie, sondern auch Ihre Lieben in den Genuß Ihrer Kochkünste kommen, können Sie bei Übernahme eines Kostenbeitrages von € 100,- bei Voranmeldung gerne eine oder mehrere Begleitpersonen zum Abschluß-Diner mitbringen. (Beginn: 20.00 Uhr)

## Die etwas andere Geschenkidee

Sie brauchen ein besonderes Geschenk für einen besonderen Menschen? Kein Problem! Wir halten attraktive, handgezeichnete und signierte Gutscheine mit Siegelackklemm für Sie bereit, die Sie verschenken können.

## Der Kochclub mobil

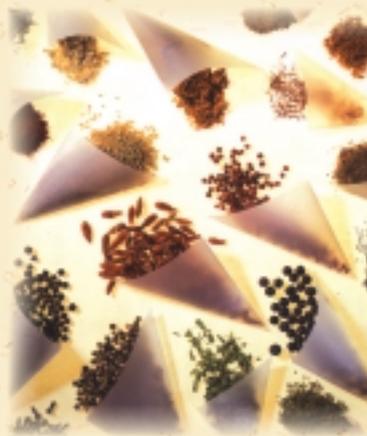
Der Kochclub kommt auch gerne zu Ihnen nach Hause - ein Trend der immer mehr Anhänger findet: Ob Event-Kochen nach Ihren eigenen Wünschen, ein Gala-Menue oder ein Erlebnis-Kochkurs mit Freunden in den eigenen vier Wänden: Heckklappe auf, Utensilien rein und Offenhäuser ist unterwegs zu Ihnen.



## Anmeldung / Büro

**Der Kochclub** • Peter Offenhäuser • Postfach 1301 • 82135 Olching  
Tel. & Fax 08142 / 173 62 • Mobil: 0171 / 84 68 112  
Weitere Infos unter:  
[www.Der-Kochclub.com](http://www.Der-Kochclub.com)  
e-mail: [DerKochclub@aol.com](mailto:DerKochclub@aol.com)

# Löffel, Lust & Laune



## Erlebnis-Kochkurse in München mit Sternekoch




Vergessen Sie den herkömmlichen Kochkurs, in dem der Meister predigt und die Schüler lauschen - begierig die Geheimnisse der Kochkunst zu begreifen. Denn - auch wenn man es kaum glauben mag - selbst der Meister kocht nur mit Wasser und guten Zutaten.

## “ Wo das Einfache raffiniert und das Raffinierte einfach gekocht wird ...”

... lautet das Motto von Peter Offenhäuser und er verspricht: “Ich wecke die Kreativität und die Fähigkeiten, die in jedem von uns schlummern.”

Im Kochclub sind sie nicht nur Schüler, sondern Partner am Herd - und entsprechend unverkrampft und locker geht es zu.

Sie arbeiten mit Spitzengeräten der modernen Haushaltsküche, lernen wichtige Voraussetzungen für den kochkünstlerischen Erfolg kennen. Handwerkszeug in erstklassiger Qualität und das Zusammenspiel von Form und Funktion mit dem richtigen Kochgeschirr ermöglichen ein perfektes Ergebnis.



## Kann man Kreativität essen?

*Es geht! Hier ein Menue-Beispiel:*



Steinbutt-Tatar mit gebratenem Lauch



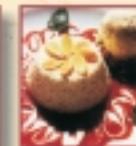
Pfifferling-Risotto mit Schnittknoblauch



Zander im Kartoffelmantel



Gefüllter Mönchskopfkäse



Grießflammeri mit Lavendelblüteneis



## Peter Offenhäuser

Der staatlich diplomierte Küchenmeister und kreative Sternekoch wurde 1963 in Stuttgart geboren. Das Handwerk der Grande Cuisine und der Pâtisserie lernte er an ersten Gourmetadressen Deutschlands, die mit Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden. Seine Stationen waren aber auch das schweizerische Gstaad und das Königreich Saudi-Arabien. Durch internationale Ausstellungen und das Erkothen von 3 Goldmedaillen vervollkommnete er seine Kenntnisse und Fertigkeiten. 1990 wurde er Weltmeister der Pâtisserie. 1997 erfüllte er sich seinen Traum: Er gründete mit dem Kochclub, im Zeichen des Safrankrokus, sein eigenes Forum für Kochkultur und Lebensart in München und bietet dort u.a. professionelle Kochseminare für Genießer. Im Laufe seiner Karriere war er auch Leibkoch des Königs von Saudi-Arabien und berühmte Persönlichkeiten wie Bill Clinton, Boxlegende Muhammad Ali, Formel 1 Weltmeister Mika Häkkinen, der King of Pop Michael Jackson, Tina Turner, und die Rolling Stones kamen in den Genuß von Offenhäusers Gaumenfreuden.

## Der Erlebnis-Kochkurs - Kochen mit Erfolgs-Erlebnis

Peter Offenhäuser macht Kochen zum Erlebnis - und garantiert dabei jedem Teilnehmer das persönliche Erfolgserlebnis. Schauen Sie dem Sterne-Koch über die Schulter, profitieren Sie von seiner Erfahrung und lernen Sie diese Erfahrungen umzusetzen - dann wird Ihnen selbst ein 4-Gänge Menue locker von der Hand gehen. Sie werden feststellen, daß viele Dinge oft einfacher sind als sie auf den ersten Blick erscheinen.



## Keine Angst vor großen Fischen

Im Erlebnis-Kochkurs gibt Ihnen Peter Offenhäuser die richtigen Tips und Tricks, die Ihr Zuhause in ein Gourmet-Restaurant verwandeln. Selbst knifflige Aufgaben wie Fisch filetieren stellen dann kein Problem mehr dar - gewußt wie! Im Erlebnis-Kochkurs erhalten Sie das notwendige Selbstvertrauen, damit Ihre heimische Küche ein Ort der Freude statt Arbeitsplatz wird.



*Der Kochclub*

Forum für Kochkultur und Lebensart

# Hier kochen Sie selbst wie ein Meister

Bei der kurzweiligen Zubereitung eines immerhin 4-gängigen Menues und den anschließenden Tafelfreuden mit allerlei ausgesuchten Getränken haben die Kochschülerinnen und Kochschüler den ganzen Tag bis in den Abend (und oft auch länger) eine Menge Spaß.

Schon die Arbeitsvorbereitung wird durch die ausgewählten Zutaten zum kulinarischen Erlebnis. Stress gibt es nicht, denn "... wenn ich koche, bin ich der ausgeglichene Mensch, den man sich vorstellen kann ...", so Offenhäuser.

Über die unvermeidlichen kleinen Fehler der Teilnehmer wird höchstens miteinander gelacht, nicht übereinander - denn blamiert hat sich hier noch niemand. Und am Abend beim gemeinsamen Abschluß-Diner mit Gästen darf sich dann jeder Teilnehmer als "Meister" fühlen.



## Es muß nicht immer Kaviar sein ...

Ziel im Erlebnis-Kochkurs ist, "mit relativ wenig Arbeitsaufwand und viel Freude am Kochen ein gutes, schmackhaftes, ernährungsphysiologisch wertvolles Menue zu kochen", so Offenhäuser. Protzen ist out, Genießen ist in. Und schließlich definiert sich Luxus nicht über den Preis, sondern den Spaß den man dabei hat.



## Ein Meister kocht zwar auch nur mit Wasser ...

... und daß es sich dabei nicht nur um eine Binsenweisheit handelt, davon können Sie sich selbst überzeugen. Im Erlebnis-Kochkurs lernen Sie die notwendigen Kniffe, die dann den feinen Unterschied ausmachen. Wenn Sie diese in der eigenen Küche kreativ einsetzen, können Sie Ihre Bekannten und Freunde mit Sicherheit begeistern. Und als Beweis für Ihre Leistungen gibt's als Andenken die Kochclub-Urkunde für Zuhause.

## Die Optik zählt ...

... und weil dem so ist, gibt es im Kochclub auch noch Tips und Tricks zu den Themen Anrichten, Dekoration und Tischgestaltung. Nicht nur bei den Desserts spielt die Dekoration die Hauptrolle.



Das schmackhafteste Gericht verliert seinen Reiz, wenn es lieblos auf den Tisch kommt. Dabei ist es so einfach, mit wenigen Handgriffen aus einem einfachen Tellergericht eine wahre Augenweide zu zaubern - und im Kochclub erfahren Sie wie.

## Rot oder weiss, ...

... trocken oder lieblich, oder mal ein kühles Bier? Essen und Trinken gehören zusammen wie Lust und Liebe. Damit Sie sich nicht beim Griff ins Weinregal total vergreifen, wird im

Kochclub auch die richtige Getränkewahl fachkundig angesprochen. Denn die Grundregel "zu weißem Fleisch nur Weißwein, zu dunklem Fleisch nur Roten" muß nicht immer richtig sein. Es darf auch mal ein kühles Blondes sein.

