

Lernen von den Besten: Kochkurs mit chef de cuisine Herbert Auer

Spezialitäten vom Wild: Hirsch, Reh, Wildschwein und Hase.

Ort: Straßenheimer Hof

Zeit: 30. Januar 2022, 14.00 bis ca. 20.00 Uhr

Inhalte & Ziele:

Winterzeit ist Wildzeit! In diesem Kurs zeigt Ihnen Herbert Auer, wie Sie das von Mutter Natur Gegebene zu einem wunderbaren Menü verarbeiten. Vom Ausbeinen einer Rehkeule und Schulterblatt bis zum geschmorten Ragout oder a la minute. Sie stellen nach Anleitung selbständig ein 4-gängiges Menü her, das Sie am Abend gemeinsam verkosten. Im Anschluss nehmen Sie ein gefülltes Rezeptbuch für Ihre eigene Küche mit nach Hause. Unsere Themen:

- Richtiger Wild-Einkauf, worauf ist zu achten?
- Welches Wildfleisch wofür?
- Techniken der Vor- und Zubereitung: vom richtigen Zerlegen bis zum fertigen Gericht
- Schmoren, kurz Braten, kochen oder Sous vide garen? Was für welches Stück?
- Rezeptideen, Gewürze, Beilagen, Verfeinerungen, passende Vor- und Nachspeisen

Methodik: alle Schritte, auch die Vorbereitung, werden von Beginn an gemeinsam durchgeführt. Nach einer kurzen Einweisung werden Sie selbstständig tätig, daher: bringen Sie nichts außer Neugierde und Ihre eigenen Fragen mit!

Zielgruppe: alle, die in der Küche etwas dazu lernen und niveauvoll kochen wollen, ob Anfänger, Fortgeschrittene oder Könner, die Inspiration suchen und ihren Gästen oder der eigenen Familie einmal etwas ganz besonderes auf den Tisch zaubern möchten.

Herbert Auer ist chef de cuisine auf dem Straßenheimer Hof und seit 10 Jahren Inhaber des Restaurants PlatzHirsch in Weinheim. Der gebürtige Südtiroler kocht am liebsten das, was ihm selbst am besten schmeckt – das ist Kochen aus Leidenschaft. Finden Sie in diesem Kurs heraus, was sein persönliches Lieblingswildgericht ist!

Teilnehmerzahl: min. 6, max.10 Personen.

Anmeldung/Organisatorisches:

Anmeldeschluss: 14. Januar 2022. Kursgebühr: 149€/Person inkl. MwSt., darin enthalten: sämtliche Lebensmittel: frische, ausgewählte Zutaten; Kochutensilien & -geräte sowie eigener Arbeitsplatz mit genügend Abstand in unserer gut durchlüfteten Küche, Rezeptbuch und Stift, Kochschürze, Getränke & Snacks während des Kurses, Verkostung (gemeinsames Abendessen) mit Weinprobe.

Es gilt unser aktuelles Hygienekonzept bzgl. Covid-19 auf www.strassenheimerhof.de
Bitte nutzen Sie für Ihre Anmeldung umseitiges Anmeldeformular.

Gerne stellen wir Ihnen für diesen Kurs auch einen Geschenke-Gutschein aus.

Verbindliche Anmeldung: - Anmeldeschluss: 14. Januar 2022!

Hiermit melde ich folgende Personen verbindlich zum Kochkurs „Innereien“ am 30.01.2022, 14-20 Uhr, zum Preis von je 149€ an:

Name	Vorname	Besonderheit*

*Besonderheit: Allergiker, bitte Gutschein ausstellen, Sonstiges

Bitte senden Sie die Rechnung an:

Vorname, Name

Straße, PLZ, Ort (Rechnungsanschrift)

e-mail (an die die Rechnung gesendet werden soll)

Telefonnummer für Rückfragen:

Datum und Unterschrift

Teilnahmebedingungen:

Ihre Anmeldung ist verbindlich. Die Teilnahme an der Veranstaltung setzt Rechnungsausgleich voraus. Sie erhalten eine Rechnung, sobald fest steht, ob die Veranstaltung im Zuge der Pandemie stattfinden kann. Eine Absage Ihrerseits aus welchem Grund auch immer (auch bei Krankheit oder Todesfall) ist bis zu 14 Tage vor dem Termin kostenlos möglich. Danach ist die volle Kursgebühr fällig. Sie können Ihre Teilnahme auf eine andere von Ihnen benannte Person kostenlos umbuchen. Sie tragen in diesem Fall dafür Sorge, dass der von Ihnen benannte neue Teilnehmer diese Teilnahmebedingungen akzeptiert. Wir behalten uns vor, den o.g. Termin aufgrund der aktuellen Pandemiegeschehnisse ggbfls. zu verschieben oder die Teilnahmebedingungen an zu passen. In diesem Falle werden Sie umgehend benachrichtigt, und Sie erhalten die Möglichkeit, Ihre Anmeldung aufrecht zu erhalten oder kostenlos zu stornieren. Bereits geleistete Zahlungen werden in diesem Falle zurück erstattet. Ausfallkosten übernehmen wir nur in Bezug auf die Teilnahmegebühr und nur bei höherer Gewalt oder einer durch uns verschuldeten Stornierung. Weitergehende Ansprüche der Teilnehmer sind ausgeschlossen. Mit Ihrer Anmeldung bestätigen Sie zugleich unser Hygienekonzept auf www.strassenheimerhof.de

Datenspeicherung nach DSGVO:

Damit Ihre Anmeldung rechtswirksam wird oder um Ihnen ein Angebot erstellen zu können, Ihre Veranstaltung zu dokumentieren, rechtliche Vorgaben u.a. auch im Zuge des Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c) der Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) i.V.m. § 2 Absatz 6 Corona-Verordnung Veranstaltungen (Verordnung zur Eindämmung von Übertragungen des Corona-Virus (SARS-CoV-2) auf Veranstaltungen vom 29. Mai 2020) zu erfüllen und Daten verarbeiten zu dürfen, ist es erforderlich Ihre persönlichen Daten in unserem System zu speichern. Es handelt sich bei den Daten um Ihren Namen, Ihre Postanschrift, e-mail-Adresse sowie Telefonnummer. Weiter werden Daten zur Vor- und Nachbereitung Ihrer Teilnahme an einer Veranstaltung oder Ihrer eigenen Veranstaltung und die Kosten zur Abwicklung Ihres Auftrages erfasst. Diese Daten geben wir ggbfls. weiter an das Inkassounternehmen Creditreform, das ggbfls. mit der Abwicklung der Zahlung beauftragt wird. Im Falle eines konkreten Infektionsverdachtes sind zudem die zuständigen Gesundheitsbehörden oder Ortpolizeibehörden nach dem Bundesinfektionsschutzgesetz Empfänger dieser Daten. Eine Weitergabe an Dritte, z.B. zu Werbezwecken, erfolgt nicht. Die Vorschriften des Datenschutzes (BDSG, DSGVO) verlangen eine Einwilligung in die Datenspeicherung und Datenverarbeitung. Mit Anmeldung zu unserer o.g. Veranstaltung willigen Sie dazu ein, dass die notwendigen Daten zum Zweck der Angebotserstellung, Dokumentation und Abrechnung erhoben, gespeichert und verarbeitet werden. Diese Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden. Der Widerruf beseitigt die Rechtmäßigkeit der Verarbeitung nicht rückwirkend. Wir können nur für Sie tätig werden, wenn die Einwilligung zur Datenspeicherung und Datenverarbeitung vorliegt.

Straßenheimerhof, d. 14.04.2021