

Presseinformation

Kochgenüsse in der Küche&Co-Akademie

Gourmetspeisen selbst zubereiten und Spitzenweine genießen

Hamburg, 09. August 2007 – Gemeinsam mit Freunden ein gutes Essen zubereiten und genießen, dazu ausgewählte Weine trinken und einfach einen netten Abend verbringen – das klingt verführerisch. Noch verlockender ist das Angebot, wenn anschließend keiner das Geschirr abwaschen und die Küche sauber machen muss. Wie das gehen soll? Ein Kochkurs in der Küche&Co-Akademie in Kooperation mit Castel Cosimo, dem Italien-Spezialist für Weine und Leckereien in Hamburg. Im September steht die sardische Küche auf dem Programm. Im Oktober/November finden die Kurse mit Weinen und Speisen aus der Region Südtirol statt.

Kochkurse mit Spitzenkoch

In den neuen Kochkursen von Küche&Co stehen Köstlichkeiten aus Sardinien oder Südtirol, wie Mousse von Ziegenfrischkäse und Amaretti gefüllt mit Vanillecreme im Mittelpunkt. In einer vollausgestatteten Modellküche erlernen die Teilnehmer unter professioneller Anleitung einige Kniffe der Kochkunst - vom Zwiebel hacken bis zum Garnieren. Anschließend dürfen sie ihr eigenes Werk in großer Runde genießen. Leiter der Kurse ist mit Peter Löffler ein erfahrener Spitzenkoch. Als Highlight der Gaumenfreude veranstaltet Castel Cosimo eine Weinverkostung. Die Hobbyköche und Weinliebhaber erfahren, aus welcher Region die Weine kommen, zu welchen Speisen sie passen und was ihren besonderen Geschmack ausmacht.

Kochevent als Weihnachtsfeier

Die Teilnehmerzahl ist auf eine kleine Gruppe von max. 18 pro Kurs begrenzt. Ob als Geschenk für den Kochmuffel oder als Happening mit Freunden: hier kommt jeder auf seine Kosten. Als besonderes Angebot zum Winter werden dieses Jahr Kochevents als Weihnachtsfeier angeboten. Kann der Chef mit Messer und Gabel umgehen und ist die Buchhalterin insgeheim eine Weinkennerin? Spaß ist auf jeden Fall garantiert.

Die nächsten Termine

Die Sardische Küche

Donnerstag, 13. September 2007; 18.30 Uhr

Mittwoch, 19. September 2007; 18.30 Uhr

Die Südtiroler Küche

Mittwoch, 31. Oktober 2007; 18.30 Uhr

Mittwoch 7. November 2007; 18.30 Uhr

Preis pro Person: 80,00 EUR

Veranstaltungsort

Küche&Co-Akademie im EKZ Zebra, 1. Etage
Bramfelder Chaussee 1 / Fabriciusstraße 1-3
22177 Hamburg-Bramfeld

Weihnachtsfeier

Wer eine Weihnachtsfeier buchen möchte oder die neusten Kochthemen erfahren will, wendet sich an Castel Cosimo: 040/234443 oder kochkurse@castelcosimo.de

Über Küche&Co

Küche&Co GmbH wurde 1989 gegründet und ist seit 1995 ein Unternehmen der Otto Group, Hamburg. Mit bundesweit über 120 Küchenstudios ist Küche&Co GmbH das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland.

Küchenstudios, Shop-in-Shop-Systeme, bundesweite Beratung, Küchenkataloge, Internet-Auftritt und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „made in Germany“, die im mittleren Preissegment angesiedelt sind. Die einzelnen Modelle unterscheiden sich in basic***-, komfort****- und highline*****-Küchen. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

Weitere Informationen: www.kueche-co.de

Pressekontakt

CORELATIONS

Agentur für Public Relations

Gabi Westerteiger, Tel.: (040) 6461-5372

Lisa Henning, Tel.: (040) 6461-5048

Wandsbeker Straße 3-7

22172 Hamburg

Fax: (040) 6461-5492

Mail: gabi.westerteiger@corelations.de

Mail: lisa.henning@corelations.de