

# KOCHSCHULE

IM KAISERSAAL

Küchenchef Christopher Weigel, 30 Jahre jung, wechselte vom Kai3 im Hotel Budersand auf Sylt in die Landeshauptstadt Thüringens und bietet den Gästen des Sterne-Restaurants Clara seit Oktober 2021 eine produkt-reduzierte Aromenküche, die auf viele frische Kräuter und ein ausgefeiltes Zusammenspiel von Regionalität, Saisonalität und Einflüssen aus der ganzen Welt setzt. Vor seiner Station auf Sylt kochte er in verschiedenen renommierten Hamburger Restaurants. Mit gerade einmal 23 Jahren führte Christopher Weigel bereits als Küchenchef Regie im ehemaligen Hamburger Restaurant „Nordlicht“, für das er zahlreiche Auszeichnungen erkochte.

In den Kochkursen des Spitzenkochs tauchen Sie tief in die Welt der Gourmetküche ein und lernen auf vergnügliche Weise zahlreiche Tricks und Kniffe der Profis kennen und anzuwenden. Sie erfahren mehr über die verschiedenen Zubereitungsarten oder den fachkundigen Einsatz von Küchenwerkzeugen und -geräten und erwerben tiefgründiges Produktwissen. Mitmachen ist dabei ausdrücklich erwünscht.

Zwischendurch reichen wir Ihnen eine kleine Stärkung und verkosten gemeinsam edle Weine.

Unsere Kochkurse drehen sich jeweils um ein spezielles Thema, das sich dann auch am Abend durch das viergängige Menü zieht. Dieses servieren wir Ihnen inklusive aller begleitenden Getränke dann im Restaurant Clara. Gern können Sie auch etwaigen Begleitpersonen am Abend Plätze reservieren.

Freuen Sie sich auf ein lehrreiches, vergnügliches und köstliches Erlebnis, das Sie noch lange in Erinnerung behalten werden!

### **Ablauf:**

Kochkurs: 12:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr  
Menü: ab ca. 19:00 Uhr

### **Inklusivleistungen:**

- 5stündiger Kochkurs
- Kleiner Imbiss
- 2 Weinverkostungen
- Softgetränke & Kaffee beim Kochkurs
- Vier-Gang-Menü am Abend
- Aperitif & begleitende Getränke zum Menü
- Kochschürze als Souvenir
- Rezepte des Tages

Unsere Kochkurse sind genau das Richtige für alle mit „kochender Leidenschaft“ - ideal auch als Geschenk!

## **THEMEN UND TERMINE**

**05.02.2022**

### **AROMATISCHE WELTREISE**

180 EUR je Teilnehmer  
100 EUR je Zusatzgast am Abend

**12.03.2022**

### **FRÜHLINGSERWACHEN**

180 EUR je Teilnehmer  
100 EUR je Zusatzgast am Abend

**02.04.2022**

### **OSTERN KULINARISCH GENIESSEN**

180 EUR je Teilnehmer  
100 EUR je Zusatzgast am Abend

**16.04.2022**

### **AROMATISCHE WELTREISE**

180 EUR je Teilnehmer  
100 EUR je Zusatzgast am Abend

**07.05.2022**

### **GEMÜSEKÜCHE – LECKER VEGETARISCH**

180 EUR je Teilnehmer  
100 EUR je Zusatzgast am Abend

**11.06.2022**

### **AUS DEN TIEFEN DER MEERE**

180 EUR je Teilnehmer  
100 EUR je Zusatzgast am Abend

**TICKETS & GUTSCHEINE:  
[www.kaisersaal-shop.de](http://www.kaisersaal-shop.de)**

**Kochschule im Kaisersaal | Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt  
Tel.: 0361 - 56 88 202 | Fax: 0361 - 56 88 112  
[www.kochkurse-erfurt.de](http://www.kochkurse-erfurt.de)**

Betreiber: Kaisersaal Gastronomie- & Veranstaltungen GmbH  
Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt | [www.kaisersaal.de](http://www.kaisersaal.de) |  
Geschäftsführer: Thomas Günther | AG Jena, HRB 106497