

In den Kochkursen von Alfred Friedrich lernen Sie zahlreiche Tipps und Tricks für ein gelungenes Menü. Gemeinsam stellen Sie vielerlei kleine Gerichte zum Probieren her und lernen, worauf es bei der Verarbeitung der einzelnen Produkte ankommt.

Buchen Sie den Kochkurs zum Beispiel mit Kollegen als abwechslungsreiches Team Building-Programm oder für ein geselliges Beisammensein mit Freunden. So oder so werden Sie in privater Atmosphäre erleben, wie viel Spaß Ihnen das gemeinsame Herstellen und Probieren von köstlichen Speisen bereiten wird.

Folgende Themen stehen zur Auswahl:

Geheimnis der Österreichischen Küche

Die Österreichische Küche gilt als die Lieblingsküche vieler Deutscher und wird häufig doch unterschätzt. Nur selten, in den Österreichischen Top-Restaurants, werden noch wirklich authentische Speisen serviert. Lernen Sie bei Alfred Friedrich, der schon für mehrere 1-3 Sterne-Restaurants verantwortlich war, die Geheimnisse der Österreichischen Küche kennen.

Von Original Wiener Schnitzel mit Gurken- & Kartoffelsalat über K&K-Gulasch mit Topfenknöpfe bis hin zu Süßspeisen wie Powidltaschen, Marillenknödel und dem Klassiker Kaiserschmarrn reicht die kulinarische Bandbreite seiner Heimat Österreich.

Dazu werden hervorragende Österreichische Weine gereicht.

Preis: € 195,00 pro Person

Regionale & heimische Fische

Meeresfisch, insbesondere exotische Fischarten, wird auch in privaten Küchen immer beliebter. Da aber nicht nur der Zugang zu Top-Qualität erschwert und der Transportweg für Meeresfisch oft sehr lang ist, bieten sich insbesondere regionale und heimische Fischarten für den Privathaushalt an. Erstklassige Qualität und absolute Frische sprechen für Sorten wie Zander, Saibling, Flusskrebs und Waller. Lassen Sie sich von Alfred Friedrich Insider-Tipps zu Bezugsquellen und Zubereitung geben. Begleitet werden die Speisen von deutschen Weinen aus der Region.

Preis: € 225,00 pro Person

Rund ums Rind: US-Beef vs. Deutsches Rind

Steakhäuser sind so erfolgreich wie selten zuvor und gegrilltes Rindfleisch ist für viele der höchste Genuss. Doch was ist wirklich dran am amerikanischen Rind? Ist es wirklich besser als sein deutsches Pendant oder aufgrund von Fütterung einfach nur „anders“? Lernen Sie in diesem Kochkurs alles Wissenswerte über die Verwendung und Zubereitung von Rindfleisch. Neben Tartar geht es um Short Rips vs. Ochsenbacken, Rib Eye vs. Hochrippe und nicht zuletzt ums Filetstück.

Preis: € 225,00 pro Person

Kochen mit Wildkräutern

Sie sehen toll aus und es steckt eine Menge in ihnen drin: Wildkräuter. Nicht nur optisch und geschmacklich ein Genuss, sondern auch eine Wohltat für Körper und Geist. Alfred Friedrich zeigt Ihnen die Verwendung außergewöhnlicher Kräuter, die aus jedem Gericht etwas Besonderes machen und gleichzeitig noch nützliche Helfer sind. Dieser Kurs geht über die Verwendung von Basilikum, Schnittlauch und Petersilie, die sich heutzutage in jeder Küche finden, weit hinaus.

Preis: € 175,00 pro Person

Rund um die Holunderblüte

Jeder kennt die Blüte und viele schätzen sie als Sirup. Dabei ist die Holunderblüte noch vielseitiger einsetzbar, als weithin bekannt. Lassen Sie sich überraschen und staunen Sie in welchen Varianten Ihnen die Holunderblüte bei Alfred Friedrichs Kochkurs begegnen wird. Nur soviel: von flüssig über salzig bis süß ist alles vertreten, was den Gaumen erfreut.

Preis: € 175,00 pro Person

(Der Termin wird kurzfristig, je nach Blühzeit, auf www.kochschule-friedrich.com veröffentlicht)

Kochen mit Kindern – 1 Tag Feriencamp mit Alfred Friedrich

Damit auch die „Mamis“ mal einen Tag frei haben, kümmern wir uns während der Sommerferien um das Wohl Ihrer Kinder. Hier steht natürlich das leibliche Wohl im Vordergrund. Neben einer gemeinsam, frisch zubereiteten Mahlzeit steht für die Kids „Geschmacksschule“ und Lebensmittelkunde auf dem Plan. Und wer weiß: vielleicht kommen Ihre Kleinen ja auf den Geschmack und zaubern Ihnen demnächst Köstlichkeiten auf die Teller.

€ 85,00 pro Person (täglich, auf Anfrage, Kurs erfolgt bei Teilnahme von min. 8 bis max. 10 Kindern, in den Altersgruppen 7-10 Jahre und 11-14 Jahre)

So funktioniert's:

Ob im Kollegenkreis oder mit Familie und Freunden: Sie sind **max. 10 Personen** und haben sich auf Thema und Termin geeinigt?

Dann melden Sie sich entweder per E-Mail unter alfred-friedrich.AF@t-online.de oder telefonisch unter **06101 / 9 86 05 44** für einen Kurs Ihrer Wahl an.

Wir sind **täglich** in der Zeit vom **13. Juni bis einschließlich 31. August 2010** auf Anfrage für Sie da.

Hinweis: Bei den angegebenen Gerichten handelt es sich um Beispiele. Da stets frisch eingekauft wird, kann es kleine, marktbedingte Abweichungen geben.