SCHAU MIR IN DIE TÖPFE, KLEINES!

Jetzt ist die Zeit, mit Freunden und Familie in gemütlicher Atmosphäre zusammenzukommen, zu kochen, gute Weine zu öffnen und die Kälte draußen zu lassen. Der perfekte Rahmen dafür ist ein gemeinsamer Kochkurs. Schauen Sie den Küchenchefs über die Schulter, lassen Sie sich von deren Rezepten inspirieren und genießen Sie gemeinsam, was Sie gezaubert haben. Übrigens: Auch als Weihnachtsfeier für die Firma oder mit Geschäftspartnern ist ein Kochkurs eine feine Sache. Denn wer gemeinsam arbeitet, sollte auch gemeinsam schlemmen dürfen.

HERE'S LOOKING AT YOUR PANS, KID! It's the season to come together with friends and family to cook, open some good wines and leave the cold firmly outside. The perfect way to do this is to take a cookery course together. Watch chefs at work, be inspired by their recipes and enjoy what you've conjured up with the others. By the way: a cookery course also makes for a good Christmas party for your company or business partners. After all, those who work together should also be able to enjoy a feast together.

EINFACH
SELBST
KOCHEN

DAS KOCHHAUS

Wer Inspiration sucht, ist im Kochhaus richtig. Wie ein begehbares Rezeptbuch finden Sie hier ein wechselndes Angebot von 18 verschiedenen Gerichten, und die benötigten Zutaten lassen sich in passenden Mengen kaufen. Kochkurse bieten zwei der drei Hamburger Kochhäuser an: In Eimsbüttel und Eppendorf begeben Sie sich in stilvollem Ambiente auf kulinarische Reisen.

Unter professioneller Anleitung eines Chefkochs zaubern bis zu zwölf Teilnehmer hier ganz besondere dreigängige Menüs. Länderkochkurse wie der für österreichische Schmankerl, toskanische Leibspeisen oder Sushi sind hier besonders beliebt. Sie können sich aber auch in die Kunst der Slow Food-Zubereitung oder in die Grundlagen für die perfekte Soße einweisen lassen. Die Küchenchefs lüften in entspannter Atmosphäre gern ihre persönlichen Küchengeheimnisse – von Anrichtetechniken wie in der Sternegastronomie über die perfekten Kniffe zum Fisch-Filetieren bis hin zur Kunst des Abschmeckens.

Contact: www.kochhaus.de

SIMPLY COOK IT YOURSELF. If you're looking for inspiration, the Kochhaus is the place to be. Like a "walk-through" cookery book, it provides a changing offer of 18 different dishes as well as the ingredients needed to make them in the right amounts. Two of the three Hamburg Kochhaus establishments offer cookery courses: in Eimsbüttel and Eppendorf you can go on a culinary journey in a stylish ambience.

Under the professional tutelage of a chef, up to 12 participants conjure up special three-course menus. Country cookery courses like those it offers for Austrian sweets, Tuscan favourites or sushi are particularly popular here. You can also be instructed in the art of slow food preparation or in the principles of a perfect sauce. Chefs are happy to reveal their personal cooking secrets in a relaxed atmosphere, from the serving techniques of Michelin-starred gastronomy and the perfect tricks of fish filleting to the art of seasoning.

HERITAGE

HERITAGE Restaurant & Bar | c/o Le Méridien Hamburg | An der Alster 52–56
20099 Hamburg | FON +49 40 2100 1070 | info@heritage-restaurant.com
Täglich geöffnet ab 18:00 Uhr | Open daily from 06:00 PM

www.heritage-restaurant.com

KÖSTLICH
VEGAN
KOCHEN

KURKUMA

Von Harry Potters Zauberküche über Sushi, indisches Essen, Makrobiotik bis hin zu Raw Food – in der ersten veganen Kochschule Deutschlands regiert die überraschende Abwechslung veganer Kreationen. Rund 20 Kochkurse, Workshops und Dinner finden hier monatlich statt, zudem samstags von 10 bis 15 Uhr das sogenannte Meet & Eat, ein veganes Frühstücksangebot. Hier schlemmen sich die Gäste durch die Karte und können danach direkt vor der Tür am Wochenmarkt in der Eimsbütteler Methfesselstraße einkaufen.

Die Kochkurse sind unterschiedlich angelegt – je nach Intensität: Es gibt klassische, vierstündige Veranstaltungen, beispielsweise zum Thema Sushi oder Backen, aber auch zweitägige Workshops, die sich intensiv auf einen Fokus konzentrieren wie „The 101 of Raw Food". Wer dieses Jahr die Weihnachtsbäckerei pünktlich zum ersten Advent beginnen möchte, dem sei die „XMAS-Bäckerei mit Ines Pfister" am 27.11.2016 empfohlen.

EXQUISITE VEGAN COOKING. From Harry Potter's magical food to sushi, Indian food, macrobiotics and raw food – Germany's first vegan cookery school is top of the class when it comes to the surprisingly varied world of vegan creations. Around 20 cookery courses, workshops and dinners take place here every month, as well as the "Meet & Eat" on Saturdays from 10 a.m. to 3 p.m., a vegan breakfast offer. Here, guests can munch their way through the menu and then go shopping in the weekly market on Eimsbüttel's Methfesselstraße which is right in front of the door.

The cookery courses are designed differently depending on intensity: there are classic, four-hour events, such as the ones on sushi or baking, but also two-day workshops that focus intensively on one thing, such as "The 101 of Raw Food". If you want to start your Christmas baking promptly in the first week in Advent, we recommend the "XMAS baking with Ines Pfister" course on 27/11/16.

Contact: *www.kurkuma-hamburg.de*

RELAXED
COOKING
TOGETHER

IN EIMSBÜTTEL

Wie wäre es, mal in einer ausgezeichnet ausgestatteten Küche in ganz besonderem Flair gemeinsam zu kochen, ohne aufräumen zu müssen? In einem kleinen Gewerbehof in Eimsbüttel liegt das Küchenloft ellisKÜCHE, das Rezeptentwicklerin und Food-Stylistin Eliane Neubert tageweise vermietet. Die große offene Küche, französische Bistro-Tische, die sich zu einer langen Tafel stellen lassen und ein Kicker: in ellisKÜCHE können auf rund 115qm Kochkurse, kulinarische Begegnungen oder Workshops stattfinden. Auf Wunsch mit Servicekraft, die mit anpackt.

Für Kochkurse und Teambuilding-Events rund um den Herd vermittelt Eliane Neubert Kontakt zu den „Werteköchen" Mirko Trenker und Steffen Burkhardt. Gemeinsam kochen und verspreisen die Gäste ein individuelles Menü – und wissen danach sehr viel mehr über die verborgenen Talente ihrer Kollegen. Auch wer nicht kochen will, ist willkommen. Für Film- und Fotoproduktionen oder Team-Workshops ganz ohne Kochen kann man das mit moderner Präsentationstechnik ausgestattete Küchenloft nämlich auch mieten.

RELAXED COOKING TOGETHER IN EIMSBÜTTEL. Together in a wonderfully equipped kitchen that has a special feel without having to clean up? The kitchen loft ellisKÜCHE is located in a small industrial building in Eimsbüttel and is rented out by recipe developer and food stylist Eliane Neubert on a day-to-day basis. It has a large open kitchen, French bistro tables that can be pushed together to make one long table, and one special highlight: at ellisKÜCHE, you can use the 115 sq. m. of space for cookery courses, culinary encounters and workshops.

On request, she provides service staff for her cookery enthusiast tenants who give tips and get stuck in. For team building events, Eliane Neubert acts as a point of contact for the "WerteKöche" agency of Mirko Trenker and Steffen Burkhardt, who can even turn cooking experiences into a coaching session should you so wish. Guests cook and feast on a customised menu – and afterwards they know much more about the hidden talents of their colleagues than they did before. By the way: those who don't want to cook, are welcome as well. You can rent the kitchen loft with modern presentation technology for film- and photoproductions or just an inspiring team workshop.

Contact: www.ellikocht.de

© Fotos: Food & Foto, Hamburg

DELUXE
COOKERY
COURSE

AN DER ELBCHAUSSEE

© Yolo Sol Images

Es ist ein Traditionshaus an erster Adresse mit Blick auf die Elbe: das Fünf-Sterne-Hotel Louis C. Jacob. Wer sich hier einen Kochkurs gönnt, darf dem hiesigen Chef de Cuisine auf die Finger gucken: Thomas Martin setzt auf die Fortschreibung der ursprünglichen französischen Haute Cuisine. Bei seinen Kreationen tragen geschmacksintensive Soßen das Hauptprodukt – ein Küchenstil der Einfachheit und Reduktion: „Meine Gerichte sind unverfälscht, selbsterklärend und mit absolutem Fokus auf den Geschmack", erläutert Thomas Martin. „Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche mit der Vision, die Küche im besten Sinne zu vereinfachen."

Bei seinen Kursen fokussiert Thomas Martin sich auf ein spezielles Thema wie beispielsweise „Fonds & Soßen", „Wild & Pilze" oder „Gerichte für die Weihnachtszeit". Nach einer Einführung in die Warenkunde kochen die Teilnehmer zweieinhalb Stunden gemeinsam und bekommen um 18:30 Uhr das zubereitete Menü serviert. Die Sommeliers des Louis C. Jacob reichen dazu die passenden Weine. Santé!

DELUXE COOKERY COURSE ON THE ELBCHAUSSEE. A traditional building in a top location with a view of the Elbe: this is the 5-star hotel Louis C. Jacob. If you treat yourself to a cookery course here, you'll be able to watch the chef de cuisine at work: Thomas Martin focuses on updating original French haute cuisine. In his creations, flavour-intense sauces complement the main product – a cooking style of simplicity and reduction: 'My dishes are unaltered, self-explanatory and completely focused on the flavour', explains Thomas Martin. 'We focus on the essentials with the aim of simplifying cuisine in the best sense of the word'.

Thomas Martin's courses focus on special themes such as "Stocks & Sauces", "Game & Mushrooms" and "Dishes for Christmas". Following an introduction to ingredients, participants cook together for two-and-a-half hours and will be served the dishes they prepare at 6.30 p.m. The sommeliers of the Louis C. Jacob will supply the right wines. Santé!

Contact: www.jacobs-restaurant.de

© malzkornfoto / Hamburg

© malzkornfoto / Hamburg

Neugierig auf ein außergewöhnliches **Fischrezept**? Dieses und natürlich alle Zutaten finden Sie bei uns! Als kompetente Ansprechpartner stehen unsere Mitarbeiter Ihnen für alle Fragen rund um **Qualität** und Zubereitung unserer **TOP-frischen Ware** zur Seite. Bei uns finden Sie **Vielfalt** aus der ganzen Welt ebenso wie regionale Produkte. Ob Hobbyköche oder Profis - Genießer, die Wert legen auf Frische und Qualität sind im FrischeParadies genau richtig! Und an jedem 1. Montag im Monat ist **Cash & Carry-Tag**. Dann erhalten Sie 15% Rabatt auf alles*.

*Angebote und Aktionen, bereits reduzierte Artikel und Gastronomiepreise sind von Cash&Carry-Rabatten ausgenommen.

FRISCHE PARADIES
Das Beste von allem.

Öffnungszeiten Markt:
Mo-Mi 9.00-19.00 Uhr | Do-Fr 9.00-20.00 Uhr |Sa 9.00-18.00 Uhr
Öffnungszeiten Bistro:
Mo-Sa 11.30–16.00 Uhr

FRISCHEPARADIES HAMBURG
Große Elbstraße 210 | 22767 Hamburg
Fon +49 (0) 40 38908-220
frischeparadies.com | facebook.com/FrischeParadies