

KochEtage Berlin - Leidenschaft, Inspiration und Lebensqualität

Selber kochen ist heute keine lästige Pflicht mehr, sondern ein Zeichen von moderner Lebensqualität. Frauen und Männer, gerade wenn Sie beruflich sehr engagiert sind, genießen nicht nur das kulinarische Ergebnis, sondern entspannen bereits bei der Zubereitung.



Selber kochen ist heute keine lästige Pflicht mehr, sondern ein Zeichen von moderner Lebensqualität. Frauen und Männer, gerade wenn Sie beruflich sehr engagiert sind, genießen nicht nur das kulinarische Ergebnis, sondern entspannen bereits bei der Zubereitung. Kochen ist für das Team der KochEtage Kochschule No1 Leidenschaft und Inspiration. Als Hobbykoch oder ambitionierter Feinschmecker sind Sie hier genau richtig, denn in einem Kurs haben Sie Gelegenheit zum Austausch mit Profikoch Wolfgang Oechsle und anderen Kursteilnehmern und

bekommen wertvolle Tipps und Tricks rund um die Zubereitung.



Schwäbisches Sterne-Restaurant legte den Grundstein

Wolfgang Oechsle kocht nicht nur beruflich, sondern auch privat mit Leidenschaft! In einem schwäbischen Sterne-Restaurant wurde der Grundstein für seine ausgefallene, hochwertige Küche gelegt. Dennoch hat er das Bodenständige der regionalen Küche nicht aus den Augen verloren. So gehören ausgefallene internationale Kreationen genauso zum Speiseplan, wie die klassische und heimische Küche. Profitieren Sie von seinen umfangreichen Erfahrungen, die er bei verschiedenen Stationen im Ausland gesammelt hat. In Berlin war er unter anderem im Restaurant Borchart, im Bouvril, bei Kofler & Company, um nur einige zu nennen, tätig.

Als freiberuflicher Koch hat er Z.B. beim "Ball des Sports" mit Johann Lafer zusammengearbeitet, oder war für Eckhard Witzigmann bei der Produkteinführung für sein Koch-Event Zelt "Palazzo" tätig. Auch für „Feinkost Käfer“ in München hat er große Events als Koch begleitet. Schauen Sie ihm nicht nur über die Schulter, sondern kreieren Sie unter seiner Anleitung selbst tolle Gerichte.



Die Kurse sprechen alle fünf Sinne an

In den Kursen werden Ihre sämtlichen fünf Sinne angesprochen: Exotische Gewürze inspirieren die Nase, bunte Zutaten und das Ambiente erfreuen das Auge, das Zubereiten von knackfrischem Gemüse und die manuelle Bearbeitung der Lebensmittel sprechen den Gehör- und Tastsinn an und als krönender Abschluss beleben neuartige Kompositionen Ihre Geschmacksnerven. Lassen Sie sich von der Kochleidenschaft des Teams anstecken.

Erweitern Sie Ihr Wissen durch neue Rezepte, profitieren Sie von den Erfahrungen der Profiköche und entspannen Sie sich im angenehmen Ambiente mit gleichgesinnten Teilnehmern. Immer wieder werden auch Kurse von Gastköchen angeboten, die Ihnen themenbezogen einen Einblick in die Geheimnisse des jeweiligen Fachgebietes zu ermöglichen und Sie bei der Umsetzung fachkundig anleiten. Nutzen Sie die Chance bei speziellen Events einem Sternekoch oder Gastköchen aus den unterschiedlichsten Nationen über die Schulter zu schauen. Selbstverständlich genießen Sie nach jedem Kurs in der ansprechenden Esslounge Ihre eigenen Kreationen in geselliger Runde bei interessanten Gesprächen. Begleitende Weine, Säfte, Wasser und ein Kaffee oder Espresso zum Abschluss gehören selbstverständlich dazu.