

„Kochen für vier Wochen“



Was wir schon immer wissen wollten und uns nicht zu fragen trauten: Kann man zu Hause auch gut essen, wenn man keine Zeit zum Kochen hat? Ja! Hier ist der erste Kurs in Küchen-Management bei André Greul im Fürstenhof.



Was man mit nach Hause nimmt von diesem neuen Kochkurs? Viel zu essen. Und noch mehr fürs Leben.



3 3

Organisation ist alles. André Greuls Küchen-Codex zeigt, dass auch das ganz normale Leben ein gutes sein kann: Wie man in wenigen Stunden ein kleines Restaurant im eigenen Kühlschrank vorbereitet, sehen Sie live aus der Fürstenhof-Küche. Der Praktikant am Messer: ein zeitknapper Manager aus dem wirklichen Leben, Jürgen Schott kocht für vier Wochen und nimmt 25 kleine Gerichte mit nach Hause.



Und was bleibt, wenn alles aufgegessen ist? Die Technik des Würzens, die Entzauberung der feinstgehackten Zwiebel, der Mut zum Einfachen, die Entdeckung der eigenen Fähigkeiten... Oder die Gewissheit, dass es selbst an einem 25-Stunden-Tag keinen Grund mehr geben wird, schlecht zu essen?



Darf große Küche denn so einfach sein? Ja bitte! Das ist ja gerade das Herausragende an unserer Landshuter Sterneküche, dass sie Bodenhaftung bewahrt. Am Samstag, 30. Juni, gibt es den ersten Kurs für alle, die ihr Küchen-Management verbessern wollen. Mehr Infos bei Romantikhof und Restaurant Fürstenhof, Stethaimer Str. 3, Tel. 0871-92 55 0, E-mail: info@fuerstenhof.la, www.fuerstenhof.la