

FALK
WEIß
KOCHSCHULE

KOCHKURSE
UND EVENTS
2019



KOCHSCHULE





Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen in der Kochschule & Event Location Falko Weiß. Ich freue mich sehr, mit Ihnen in der besonderen Atmosphäre unserer neuen Kochschule schöne Abende zu verbringen und gemeinsam zu kochen. In den Räumlichkeiten der ehemaligen Metzgerei Haag begrüßen mein Team und ich Sie in unserer frisch renovierten Kochschule. Sie finden uns in zentraler Lage in Schweich.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere verschiedenen Themen-Kochkurse mit Terminen für 2019. Zusätzlich wird es exklusive Abende mit Gastköchen und -winzern geben, die Sie immer aktuell auf unserer Homepage finden.

Unsere Location steht Ihnen gerne auch für Ihren eigenen Kochkurs oder ein exklusives Dinner im kleinen Kreis zur Verfügung.

Ich freue mich auf unser gemeinsames Kochen.

Falko Weiß

Italienische Küche

Italien von seiner schönsten Seite

Dauer: ca. 4 Stunden

Vier-Gang-Menü inkl. Getränke 110,- € pro Person

Die vielseitige, italienische Küche gilt als eine der beliebtesten der Welt. Wir stellen Spaghetti, Tortellini, Gnocchi und Co. her. Dazu kombinieren wir feinste Spezialitäten wie Trüffel, Seafood und italienische Feinkost. Begleitend dazu genießen wir preisgekrönte, edle Tropfen Italiens wie Amarone, Brunello di Montalcino, Barbera, Barolo.

Termine 2019

Dienstag, 02.04.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 09.04.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 11.04.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 27.06.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 27.08.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 29.08.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 10.09.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 12.09.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 14.09.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 17.12.2019, 18:00 Uhr



Spargelzeit

Das königliche Gemüse

Dauer: ca. 4 Stunden

Vier-Gang-Menü inkl. Getränke 99,- € pro Person

Termine 2019

Donnerstag, 02.05.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 04.05.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 21.05.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 23.05.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 25.05.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 18.06.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 22.06.2019, 14:00 Uhr

Nicht nur gesund, sondern auch einfach lecker. Gemeinsam verarbeiten wir das königliche Gemüse zu einem tollen Vier-Gänge-Menü. Wir benutzen verschiedene Garmethoden und Zubereitungsmöglichkeiten und präsentieren die Gerichte mit viel Stil und Eleganz. Und was passt am besten zu Spargel? Natürlich Fleisch, Fisch und Geflügel. Freuen Sie sich auf perfekt korrespondierende, frische, erstklassige Weine von Mosel und Ahr.



US Beef & Wagyu Tasting

Bestes Fleisch perfekt zubereitet

Dauer: ca. 4 ½ Stunden

Drei-Gang-Menü inkl. Tasting
und Getränke 165,- € pro Person

Termine 2019

Dienstag, 28.05.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 04.06.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 08.06.2019, 14:00 Uhr

Donnerstag, 22.08.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 24.08.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 17.09.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 19.09.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 21.09.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 19.11.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 21.11.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 23.11.2019, 14:00 Uhr

Eine Kombination aus informativem Fleischtasting und köstlichem Drei-Gang-Menü. Wir probieren sechs verschiedene Teilstücke von US Beef und Wagyu unterschiedlich zubereitet, z. B. Sous vide gegart, gegrillt und gebraten. Anschließend kochen wir ein Menü aus perfekt gegartem, bestem Fleisch mit passenden Beilagen, abgerundet durch kräftige, kalifornische und südamerikanische Weine.



Fisch & Krustentiere

Unten im Meer

Dauer: ca. 4 Stunden

Vier-Gang-Menü inkl. Getränke 129,- € pro Person

Termine 2019

Donnerstag, 18.04.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 06.06.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 15.08.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 17.08.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 03.09.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 22.10.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 24.10.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 26.10.2019, 14:00 Uhr

Samstag, 09.11.2019, 14:00 Uhr

Wir empfangen Sie mit einer Gillardeau-Auster und dem Klassiker der südfranzösischen Küche, der Bouillabaisse, zum Aperitif und tauchen dann gemeinsam ein in die Meereswelt von Hummer, Jakobsmuschel, Lachs und Steinbutt. Aus erlesenen Zutaten entsteht ein raffiniertes, viergängiges Menü. Sie lernen, wie man ganze Fische, Krusten- und Schalentiere küchenfertig zubereitet und die passenden Saucen und Beilagen herrichtet. Hierzu passen französische Klassiker wie leichte bis schwere Weiße Burgunder und Chardonnay.



Orientalische Gewürzküche

Würzige Gerichte aus 1001 Nacht

Dauer: ca. 4 Stunden

Vier-Gang-Menü inkl. Getränke 99,- € pro Person

Termine 2019

Dienstag, 11.06.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 13.08.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 20.08.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 05.09.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 07.09.2019, 14:00 Uhr

Die Küche des Orients ist bekannt für Hummus, Couscous und Falafel. Wir verwenden aber auch klassische Zutaten wie Kichererbsen, Joghurt, Lamm und Fisch. Kombiniert mit duftenden Gewürzen und Kräutern werden die Gerichte wunderbar aromatisch. Passende Weine wie z. B. Riesling und Grauburgunder von namenhaften Winzern aus der Region runden unser Menü ab.



Japanische Küche

Die Vielfalt des Landes der aufgehenden Sonne

Dauer: ca. 4 Stunden

Vier-Gang-Menü inkl. Getränke 99,- € pro Person

Termine 2019

Samstag, 29.06.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 24.09.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 26.09.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 28.09.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 05.11.2019, 18:00 Uhr

Wer an Japan denkt, denkt automatisch an Großstädte, Sushi, Reis und Essstäbchen. Mit Stäbchen müssen Sie bei uns nicht essen, aber dennoch bringen wir Japan an die Mosel. Wir schöpfen aus der Vielfalt der japanischen Küche und bereiten Sushi, Sashimi, Miso-Suppe, Shabu-Shabu sowie verschiedene Geflügel-, Fleisch- und Fischgerichte mit der Opulenz asiatischer Gewürze und Kräuter zu. Die korrespondierenden, kräftigen Rieslinge kommen von Mosel und Saar.



Vegetarische Küche

Herzhaftes genießen - ohne Fleisch

Dauer: ca. 4 Stunden

Vier-Gang-Menü inkl. Getränke 85,- € pro Person

Raffiniert und zugleich einfach zubereitet und vielseitig im Geschmack. Vegetarische Gerichte werden immer beliebter. Je nach Saison nutzen wir leckere Gemüsesorten für ein ausgewogenes, gesundes Menü. Die Gerichte werden begleitet von ausgewählten Rot- und Weißweinen von Saar und Mosel.

Termine 2019

Dienstag, 16.04.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 25.06.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 27.06.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 29.10.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 02.11.2019, 14:00 Uhr



Wilde Küche

Von Wald und Wiesen

Dauer: ca. 4 ½ Stunden

Vier-Gang-Menü inkl. Getränke 125,- € pro Person

Sie erlernen die Verarbeitung von verschiedenen Teilen von Reh, Hirsch und Wildgeflügel und verwenden verschiedene Garverfahren. Trauen Sie sich, auch bei Wild mit Gewürzen zu arbeiten. Ergänzend dazu gibt es feine Tropfen aus Bordeaux und Burgund.

Termine 2019

Dienstag, 15.10.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 17.10.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 19.10.2019, 14:00 Uhr

Donnerstag, 07.11.2019, 18:00 Uhr

Dienstag, 26.11.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 28.11.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 30.11.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 10.12.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 12.12.2019, 18:00 Uhr



Winterliche Kochkunst

Rund um die Ente

Dauer: ca. 4 Stunden

Vier-Gang-Menü inkl. Getränke 99,- € pro Person

Wir kreieren gemeinsam ein viergängiges Menü von der Barbarie Ente. Sie lernen alle Grundlagen zur Verarbeitung von Wildgeflügel, das Herstellen von Fonds und Saucen sowie verschiedene Garmethoden. Abgerundet wird das Ganze mit korrespondierenden Weinen von Burgund, Mosel und Ahr.

Termine 2019

Dienstag, 12.11.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 14.11.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 16.11.2019, 14:00 Uhr

Dienstag, 03.12.2019, 18:00 Uhr

Donnerstag, 05.12.2019, 18:00 Uhr

Samstag, 07.12.2019, 14:00 Uhr

Samstag, 14.12.2019, 14:00 Uhr



Unsere Partner

Wir freuen uns über die großartige Unterstützung unserer bewährten Kochkurs-Partner.

Herzlichen Dank an:

Wohnkaufhaus Franke, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Miele

S. Pellegrino

Weingut Sermann, Altenahr (Ahr)



Anmeldung

Anmeldungen sind bis 4 Tage vor dem jeweiligen Kochkurs per Mail oder telefonisch möglich. Die Mindestteilnehmerzahl pro Kurs beträgt 6 Personen, maximal können 8 Personen teilnehmen.

Auf Anfrage sind private Kochkurse und Dinner für bis zu 10 Personen möglich.

Kontakt

Kochschule Falko Weiß

Isseler Straße 21

54338 Schweich

E-Mail: mail@falkoweiss.de

Tel.: 0151 67 204 290

www.falkoweiss.de