Das Kochschulenjahr 2018 / 19 : Kochen Sie mit Profi-Köchen im Küchen Kompetenz Center in Uhingen.

Lehnemann[s] Kochschule

Ihr Programm

Siemens Hausgeräte
Premium lifeKochschule

Die Lehnemann[s] Kochschule kocht sich in ihr elftes Jahr!
Unser Erfolgsrezept? Treue Kundinnen und Kunden, viele Kochinteressierte, fantastische Gastköchinnen und -köche, spannende Kochthemen und gemütliche Schlemmerabende, die für sich selbst werben. Genießen Sie also auch in diesem Jahr anspruchsvolles Kochen und das anschließende, gute Essen mit korrespondierenden Weinen.
An lauen Sommerabenden lädt unsere Terrasse zur Pause zwischendurch ein.
Profitieren Sie von den Tipps und Tricks unserer Kochprofis aus erster Hand – nutzen Sie die Gelegenheit und testen Sie unter Anleitung die neuesten Elektrogeräte der Siemens life Kochschule – es lohnt sich.

Wir stellen unvergessliche „all-inclusive" Kochevents in außergewöhnlicher, einzigartiger Atmosphäre für Sie bereit! Melden Sie sich so bald wie möglich an:
Telefonisch: 07161 / 932620 oder per Email: info@kuechenkompetenz-center.de

Herzlich Willkommen! ***Ihre Gastgeber Ute und Gerd Lehnemann***

September 2018

Sonntag I 30.09.2018
13:00 – 17:00 Uhr

Verkaufsoffener Sonntag – Herzlich willkommen!

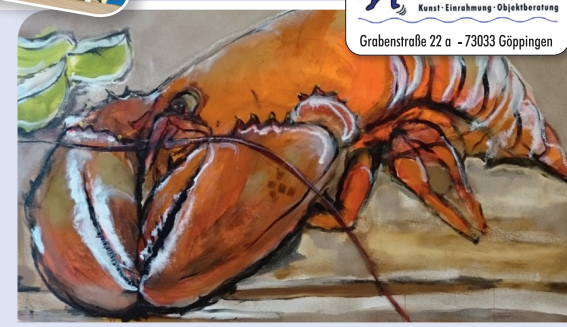
In unserer Kochschule zaubert Siemens-Koch Thomas Förster live schmackhafte Leckereien mit Sous-vide und es gibt spannende Bora-Vorführungen von Hubertus Tzschirner.

Für Sie erstrahlen wir in neuem Glanz: nach dem Umbau unserer Küchenausstellung präsentiert sich auch unsere Fassade mit neuem Anstrich.
Beim Verkaufsoffenen Sonntag erwartet Sie ein Erlebnis für die Sinne.
Unser Motto: Küche, Kunst und Wein!

in unserer Ausstellung zeigen wir Bilder von Christiane Bstock, präsentiert vom Kunsthaus Frenzel!
Probieren Sie dazu verschiedene Weine aus dem nahen Remstal vom Weingut Idler aus Strümpfelbach.

IDLER WEINGUT

KUNSTHAUS FRENZEL
Kunst · Einrahmung · Objektberatung
Grabenstraße 22 a - 73033 Göppingen



Oktober 2018

Samstag I 20.10.2018
Beginn 11:00 Uhr I Ende ca. 14:00 Uhr

V-Zug-Kochvorführungen – Weltneuheit-Kombi-dämpfen: V-Zug Schweizer Elektrogeräte mit einmaliger patentierter Garsensorik und Sous-vide Garen.

Mit Vacuisine perfektionieren Sie Ihre Gerichte – vom Geschmack über die Qualität und die Frische bis zur Optik. Die Kochtechnik, die bislang Profiköchen vorbehalten war, können Sie dank dem Combi-Steamer ganz einfach in Ihrer Küche nutzen.
Dazu veranstalten wir eine Sekt- und Weinprobe mit spanischen und internationalen Weine der Firma Prendes in Uhingen.

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 45,-- €

The Swiss Leader

Beim Kauf eines Dampfgarers oder Backofen der Firma V-Zug wird Ihnen der Unkostenbeitrag angerechnet. Für unsere Kunden ist dieser Kurs beim Kauf eines Dampfgarers oder Dampfbackofens kostenlos und in unseren Serviceleistungen enthalten.

Anmeldeschluss: 13.10.2018

Freitag I 26.10.2018
Beginn 18:30 Uhr I Ende 23:00 Uhr

Manuel und Mayelin Prendes
Fisch & Meeresfrüchte
von Prendes Mediterrane Spezialitäten in Uhingen: Lernen Sie die sachgemäße Zubereitung der unterschiedlichsten Fische und Krustentiere kennen.

Es ist einfach, Fisch zu lieben: Zart und leicht, gesund und delikat, so trifft Fisch den Geschmack aller Genießer weltweit – immer vorausgesetzt, dass auch die Zubereitung stimmt.
Dazu erleben Sie die Weine der Firma Prendes mit dem fachkundigem Weinwissen von Manuel Prendes.

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 89,-- €

Anmeldeschluss: 19.10.2018

November 2018

Donnerstag I 08.11.2018
Beginn 18:30 Uhr I Ende ca. 23:00 Uhr

Peter Manca, WMF Koch und Küchenmeister
Wilde Zeiten – Wildkochkurs
Der Wild-Kochkurs bietet Ihnen Hintergrundwissen, jede Menge wichtige Infos zum Thema Wild und Wildbret und viel Interessantes zum Thema Zubereitung – einfach, unkompliziert und genial. Erleben Sie ein 4-gänge Menü der Wildküche.

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 99,-- €

Anmeldeschluss: 30.10.2018

Samstag I 24.11.2018
Beginn 11:00 Uhr I Ende 14:00 Uhr

Siemens-Kochvorführungen Vario Speed: Die Backöfen Alleskönner von Siemens.
50% der üblichen Garzeit sparen und Zeit für diewichtigen Dinge im Leben gewinnen.
Frau Fränkel von der Firma Siemens zeigt Ihnen leckere Gerichte mit der Vario Speed Funktion von Siemens.

Unkostenbeitrag 45,-- €

Beim Kauf eines Vario Speed Backofens von Siemens wird Ihnen der Unkostenbeitrag angerechnet.
Für unsere Kunden ist dieser Kurs beim Kauf eines Siemens Backofens Vario Speed kostenlos und in unseren Serviceleistungen enthalten.

Anmeldeschluss: 17.11.2018

Donnerstag I 29.11.2018
Beginn 18:30 Uhr I Ende ca. 23:00 Uhr

Unser Klassiker: Weihnachtsmenü mit Michael Alt, Küchenmeister

„Wir zeigen die Vorbereitung des Weihnachtsmenü ohne Stress und verraten Tipps, wie ein festliches Menü gelingt."

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 89,-- €

Anmeldeschluss: 22.11.2018

Dezember 2018

Dienstag I 04.12.2018
Beginn 18:30 Uhr I Ende 23:00 Uhr

Clemens Clement, Landgasthof Adler, Wangen
Erleben Sie einen jungen, sympathischen, kreativen Küchenchef.
Jungkoch Clemens Clement hat Ihnen mit seinen Koch-Erfahrungen in ausgewählten Häusern (Kochlehre im Hotel Dollenberg und dessen 2 Sterne Restaurant, Sterne Restaurant Sonnenalp in Ofterschwang und Sternerestaurant 5 in Stuttgart) einiges zu bieten: So erwarten Sie an diesem Abend ausgewählte Köstlichkeiten in einem 4-Gänge Menü von schwäbisch-verwurzelt bis hin zu kreativ-international. www.adler-clement.de

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 89,-- €

Anmeldeschluss: 26.11.2018

Freitag I 14.12.2018
Beginn 18:30 Uhr I Ende 23:00 Uhr

Manuel und Mayelin Prendes
Fisch & Meeresfrüchte
von Prendes Mediterrane Spezialitäten in Uhingen: Lernen Sie die sachgemäße Zubereitung der unterschiedlichsten Fische und Krustentiere kennen.

Es ist einfach, Fisch zu lieben: Zart und leicht, gesund und delikat, so trifft Fisch den Geschmack aller Genießer weltweit – immer vorausgesetzt, dass auch die Zubereitung stimmt. Dazu erleben Sie die Weine der Firma Prendes mit dem fachkundigem Weinwissen von Manuel Prendes.

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 89,-- €

Anmeldeschluss: 07.12.2018

Fröhliche Weihnachten und ...

... einen guten Rutsch ins neue Jahr 2018!

Ihr Küchen Kompetenz-Team wünscht Ihnen entspannende Feiertage!

... auch zwischen den Jahren sind wir gerne für Sie da ...

Vorschau: Freitag I 28.12.2018
Beginn 11:00 Uhr I Ende 16:00 Uhr

Siemens Hausgeräte verbindet Profitechnik Sous-vide mit digitaler Vernetzung und exklusivem Einbau-Design.

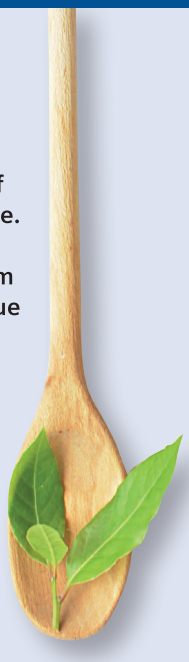
Manchmal ist es eine Frage der Technik, das Beste aus dem Leben zu machen. Ein besonders gutes Beispiel dafür ist die Profi-Garmethode Sous-vide, die Siemens Hausgeräte jetzt mit digitalem Komfort kombiniert.
Siemens bietet mehrere Kombinationsmöglichkeiten aus vernetztem Dampfbackofen mit Sous-vide-Programm und Vakuumierschublade an.
Wer es probiert hat, ist begeistert: Kochen im Vakuum – auf Französisch: sous-vide. Ein mit Sous-vide gegartes Steak ist nicht nur innen gleichmäßig rosa, sondern auch unfassbar zart und saftig.
Ebenso exzellent sind die Ergebnisse bei Geflügel und Fisch, bei kompletten Gerichten mit Beilage, bei Gemüse und Desserts.

Wir bauen um ...

Von Januar bis Mitte März 2019 bauen wir unsere Ausstellung und Kochschule um.

Sind Sie gespannt auf unser neues Ambiente.

Starten Sie mit uns am 31.03.2019 in das neue Programm.



April 2019

Freitag I 05.04.2019
Beginn 18:30 Uhr I Ende 23:00 Uhr

Manuel und Mayelin Prendes
Fisch & Meeresfrüchte
von Prendes Mediterrane Spezialitäten in Uhingen: Lernen Sie die sachgemäße Zubereitung der unterschiedlichsten Fische und Krustentiere kennen.

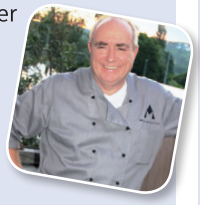
Es ist einfach, Fisch zu lieben: Zart und leicht, gesund und delikat, so trifft Fisch den Geschmack aller Genießer weltweit – immer vorausgesetzt, dass auch die Zubereitung stimmt.
Dazu erleben Sie die Weine der Firma Prendes mit dem fachkundigem Weinwissen von Manuel Prendes.

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 89,-- €

Anmeldeschluss: 29.03.2019

Samstag I 13.04.2019
Beginn 11:00 Uhr I Ende 14:00 Uhr

Michael Alt, Küchenmeister
Dampfgarer-Kochkurs
Ihr Koch Michael Alt zeigt Ihnen mehrere leckere Gerichte mit dem Dampfgarer und Dampfbackofen und erklärt Ihnen die Wirkungs- und Funktionsweise des Garen im Dampf und die Kombination mit dem Backofen.



Kursbeitrag: 45,-- €

Beim Kauf eines Dampfgarers wird Ihnen der Unkostenbeitrag angerechnet. Für unsere Kunden ist dieser Kurs beim Kauf eines Dampfgarers oder Dampfbackofens kostenlos und in unseren Serviceleistungen enthalten.

Anmeldeschluss: 05.04.2019

Mai 2019

Samstag I 04.05.2019
Beginn 18:30 Uhr I Ende 23:00 Uhr

Grillkochkurs mit Peter Manca,
WMF Koch und Küchenmeister

Ihr Koch Peter Manca zeigt Ihnen neue Variationen mit mehreren Gängen auf dem Gasgrill. Erleben Sie direktes und indirektes Grillen mit ungewöhnlichen Rezepten in einem 4-Gänge Menü mit hervorragenden Materialien.

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 99,-- €

Anmeldeschluss: 27.04.2019

Mai 2019

Donnerstag I 09.05.2019
Beginn 18:30 Uhr I Ende 23:00 Uhr

Hubertus Tzschirner, Spitzenkoch des Sous-vide Kochen.
Erleben Sie eine Explosion der Sinne und des Geschmackes in einem mehrgängigen Menü.
In erster Linie gibt es Hubertus Tzschirner pur – mit viel Persönlichkeit, Kompetenz und Spaß, seine hochwertigen Kreationen und seiner innovativen Küche.
Sous-vide (frz. unter Vakuum) ist eine Kochtechnik, die in den 1970er Jahren in Frankreich entwickelt wurde. Schonender und köstlicher lassen sich Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst nicht zubereiten.Erleben Sie Hubertus Tzschirner mit seiner raffinierten Küche.
Informationen unter: www.esskunst.eu.

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 129,-- €

Anmeldeschluss: 02.05.2019

Samstag I 11.05.2019
Beginn 11:00 Uhr I Ende 14:00 Uhr

Siemens-Kochvorführungen Vario Speed:
Die Backöfen Alleskönner von Siemens.

50% der üblichen Garzeit sparen und Zeit für die wichtigen Dinge im Leben gewinnen.
Frau Fränkel von der Firma Siemens zeigt Ihnen leckere Gerichte mit der Vario Speed Funktion von Siemens.

Unkostenbeitrag 45,-- €

Beim Kauf eines Vario Speed Backofens von Siemens wird Ihnen der Unkostenbeitrag angerechnet. Für unsere Kunden ist dieser Kurs beim Kauf eines Siemens Backofens Vario Speed kostenlos und in unseren Serviceleistungen enthalten.

Anmeldeschluss: 04.05.2019

Juni 2019

Dienstag I 04.06.2019
Beginn 18:30 Uhr I Ende 23:00 Uhr

Clemens Clement, Landgasthof Adler, Wangen
Erleben Sie einen jungen, sympathischen, kreativen Küchenchef.

Jungkoch Clemens Clement hat Ihnen mit seinen Koch-Erfahrungen in ausgewählten Häusern (Kochlehre im Hotel Dollenberg und dessen 2 Sterne Restaurant, Sterne Restaurant Sonnenalp in Ofterschwang und Sternerestaurant 5 in Stuttgart) einiges zu bieten:
So erwarten Sie an diesem Abend ausgewählte Köstlichkeiten in einem 4-Gänge Menü von schwäbisch-verwurzelt bis hin zu kreativ-international.
www.adler-clement.de

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 89,-- €

Anmeldeschluss: 28.05.2019

Juli 2019

Freitag I 05.07.2019
Beginn 18:30 Uhr I Ende 23:00 Uhr

Manuel und Mayelin Prendes
Fisch & Meeresfrüchte
von Prendes Mediterrane Spezialitäten in Uhingen:
Lernen Sie die sachgemäße Zubereitung der unterschiedlichsten Fische und Krustentiere kennen.

Es ist einfach, Fisch zu lieben: Zart und leicht, gesund und delikat, so trifft Fisch den Geschmack aller Genießer weltweit – immer vorausgesetzt, dass auch die Zubereitung stimmt.
Dazu erleben Sie die Weine der Firma Prendes mit dem fachkundigem Weinwissen von Manuel Prendes.

Inkl. Aperitif, Wein, Getränke, Kochschürze, Rezeptmappe
Preis: 89,-- €

Anmeldeschluss:
26.06.2019

Vertragsbedingungen der Kochschule

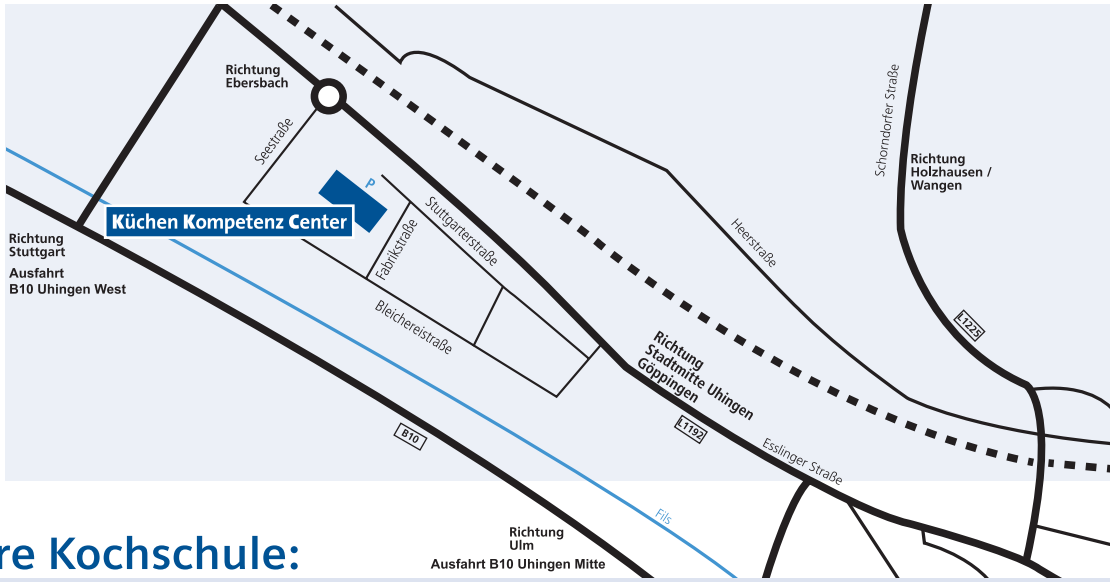
Die Berücksichtigung der Anmeldungen erfolgt gemäß der Reihenfolge ihres zeitlichen Eingangs.
Mindestteilnehmerzahl 12 Personen.
Falls die Mindestteilnehmerzahl unterschritten wird, behalten wir uns vor den Kurs abzusagen. Maximale Teilnehmerzahl: 18 Personen.
Alle genannten Preise sind inklusive 19% MwSt. und enthalten während des Kurses ein mehrgängiges Menü, Aperitif, alle Menü begleitenden Weine, Biere, Mineralwasser, Säfte, Kaffee und sonstige Getränke.
Die Gerichte der einzelnen Menüs können sich geringfügig ändern.
Die Anmeldung ist gültig mit der vollständigen Vorauszahlung der Teilnehmergebühr zum Anmeldetermin. Kursdauer: ca. 4-5 Stunden.
Der angegebene Pauschalpreis für die Abendkurse gilt für die Dauer des Kochkurses bis 23:00 Uhr. Danach verlangen wir eine Zusatzpauschale inklusive Getränke von 15,-- € pro Person und pro angefangener Stunde.

Liebe Gäste,
Termine können sich ändern und dafür haben wir Verständnis.
Vor Ihrem Eintreffen bereiten viele Hände Ihren Kochabend vor. Wir halten für Sie Ihren Platz auf der Teilnehmerliste für den reservierten Kochkurs frei.
Bitte haben auch Sie Verständnis, dass wir bei einer nicht fristgerechten Stornierung eine Stornogebühr verrechnen müssen.
Stornierungsbedingungen:
3 Tage vor der Veranstaltung 75%, danach 100% der Kursgebühr. Bei einer Verhinderung kann selbstverständlich auch eine andere Person einspringen.

Siemens Hausgeräte
Premium lifeKochschule

Küchen Kompetenz Center

Lehnemann's Kochschule



... so finden Sie Ihre Kochschule:

Küchen Kompetenz Center

Stuttgarter Straße 177
73066 Uhingen

Telefon 0 71 61 · 9 32 62 0
Telefax 0 71 61 · 9 32 62 62
info@kuechenkompetenz-center.de
www.kuechenkompetenz-center.de

Parkplätze kostenfrei direkt vor dem Haus.

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9:00 - 19:00 Uhr
Sa 9:00 - 14:00 Uhr

Gestaltung
www.buero-punkt.de