

April und Mai 2012

Donnerstag, 19. April 2012 Fischgerichte rund um das Mittelmeer

Lassen Sie sich entführen in die Welt der Meere und kochen Sie mit uns geschmackvolle Köstlichkeiten rund um den Fisch.

Freitag, 20. April 2012 Pasta, Pasta, Pasta

Ein Abend für alle Nudelliebhaber – mit Ravioli alla Mama Bagnardi, leckeren Pesto-Varianten, schnellen Nudelsaucen und ebenso raffinierten wie delikaten Pasta-Spezialitäten.

Freitag, 27. April 2012 Antipasti

Ob als Vorspeise oder als Teil eines Buffets – Italienische Antipasti sind abwechslungsreich und lecker. Kochen Sie mit uns gemeinsam eine Mischung aus kalten und warmen Vorspeisen – mit Fisch, Fleisch aber auch Vegetarisch!

Freitag, 04. Mai 2012 Die Küche Vietnams

Lernen Sie bei uns die Vielseitigkeit der vietnamesischen Küche kennen. Sie wurde historisch stark von der Chinesischen Küche aber auch von der Thailändischen und Indischen Küche beeinflusst und ist kennzeichnend für die Vielzahl der möglichen Zutaten.

Sonntag, 06. Mai 2012 Kochen für Anfänger

Sie haben wenig Ahnung vom kochen, würden aber gerne abwechslungsreich und lecker essen? Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit wenig Aufwand tolle Gerichte zaubern und geben Ihnen Tipps für den täglichen Speiseplan.

Mittwoch, 16. Mai 2012 Feine Gerichte rund um den Spargel

Weiß oder grün, dick oder dünn? Bereiten Sie mit uns ausgefallene Highlights aus dem Königs-Gemüse zu. Wir werden verschiedene Variationen ausprobieren und bereiten natürlich eine selbst gemachte Sauce Hollandaise zu, um den Spargelgenuss perfekt zu machen.

Mai und Juni 2012

Donnerstag, 24. Mai 2012 Streifzug Italien

Das Land Italien steht zu Recht bei kulinarischen Genießern hoch im Kurs. Gemeinsam widmen wir uns der Zubereitung einige typischer Gerichte aus den verschiedenen Regionen Italiens. Begleitet werden diese Köstlichkeiten von den ebenfalls berühmten Weinen aus Italien.

Freitag, 01. Juni 2012 Vegetarische Spezialitäten aus aller Welt

Spitzenköche aus aller Welt beweisen immer wieder, dass erstklassige Menüs auch gänzlich ohne Fisch oder Fleisch zubereitet werden können. An diesem Abend kochen wir gemeinsam ausgefallene und anspruchsvolle vegetarische Spezialitäten, an denen sie ihre Freude haben werden.

Donnerstag, 07. Juni 2012 Spanisches 5-Gang-Sommer-Menü

Wir alle kennen Paella und Tapas aber Spanien hat noch mehr an kulinarischen Köstlichkeiten zu bieten. Bereiten Sie mit uns die köstlich nach Knoblauch duftenden spanischen Gerichte, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen und genießen Sie dazu typischen Spanischen Wein.

„Der Geschmacksverstärker“
An der Tiefenriede 17 - 21
30173 Hannover (Südstadt)

Weinhaus Feiter
Stephanusstraße 2 – Am Lindener Markt
30449 Hannover

Kontakt · Anmeldung

Fon
05 11 – 300 77 01

Fax
05 11 – 300 77 02

Email
info@der-geschmacksverstaerker.de
info@weinhaus-feiter.de

www.der-geschmacksverstaerker.de

www.weinhaus-feiter.de

Weinseminare

Samstag, 14. April 2012 Weinseminar für Anfänger

Wie entsteht ein Rosé? Was ist eigentlich ein Prosecco? Was bedeutet Barrique? Diesen und weiteren Fragen gehen wir theoretisch und praktisch auf den Grund.

Sonntag, 29. April 2012 Weinseminar - Käse und Wein

Rotwein oder Weißwein zu Käse? Lassen Sie sich überraschen und probieren Sie mit uns verschiedene bekannte Käsesorten und die dazu harmonisierenden Weine.

Montag, 30. April 2012 Sushi-Wein-Party Die Alternative zum Tanz in den Mai

In Japan ist Sushi seit Jahrhunderten Tradition und auch in Deutschland erfreuen sich die Köstlichkeiten wachsender Beliebtheit. Lernen Sie mit uns die Grundtechniken, wie z. B. das Rollen der Makis und das Schneiden der Fischfilets für die Nigris und probieren Sie die passenden Weine dazu.

05. Mai 2012 Weinseminar - Schokolade und Wein

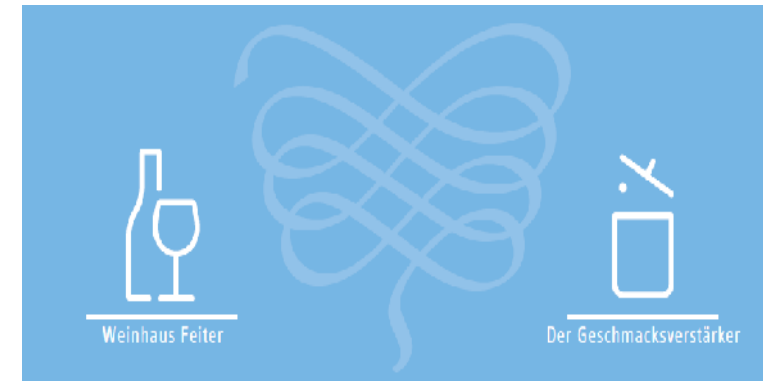
Ein verführerisches Duo. Denn die Aromen der beiden Genussmittel verschmelzen perfekt zu einer unwiderstehlichen Geschmackskombination. Entdecken Sie ein völlig neues Genuss-Erlebnis – ideal für alle Schokoloholics und Weinliebhaber!

Freitag, 25. Mai 2012 Weinseminar Spanien

Spanische Weine sind in Deutschland immer beliebter geworden und beschränken sich schon lange nicht mehr nur auf den bekannten Rioja. Lernen Sie mehr über die Anbauggebiete Spaniens, die Trauben und verkosten Sie die wunderbaren Spezialitäten.

Freitag, 29. Juni 2012 Sommerweine aus aller Welt

Ein perfekter Sommerwein bestand für Nancy Sinatra aus Erdbeeren, Kirschen und einem Engelskuss. Und auch weniger poetisch kann man festhalten: Sommerwein ist fruchtig wie frische Sommerfrüchte, leicht und erfrischend wie ein kühler Kuss eines Engels - eben spritzig und belebend. Lernen Sie fruchtbetone, spritzige und leichte Weine kennen unter dem Motto: Sonne trifft Genuss!



April bis Juli
2012



Hannovers Feine Kochschule

Sehr geehrte Weinfreundinnen und Weinfreunde,
Liebe Hobbyköchinnen und Hobbyköche,

Seit mehr als fünf Jahren verbinde ich in meiner Kochschule die Freude am Kochen, das Kennenlernen neuer Gerichte und die Weiterbildung des eigenen Geschmacks miteinander. In kleinen überschaubaren Gruppen führe ich Sie in neue Dimensionen kulinarischer Genüsse, zeige Ihnen aber auch gerne – wenn es denn gefragt ist – wie eine Zwiebel geschnitten wird.

Gerne können Sie unsere Kochschule auch für ihr eigenes Kochevent buchen.

Oder haben Sie Lust, in einem außergewöhnlichen Ambiente in der von Ihnen ausgewählten Runde ein erstklassiges Menü mit ausgezeichneten Weinen zu genießen und dabei den Köchen bei ihrer Arbeit über die Schulter zu schauen? - Wenn ja, dann sind Sie in meiner privaten Kochschule genau richtig. Für Ihre Familienfeier oder ein Geschäftsessen bis zu 40 Personen zaubern meine Köche mehr-gängige Menüs. Bei der Auswahl der Gerichte unterstütze ich Sie selbstverständlich mit Rat und Tat in allen Phasen der Zubereitung und berate sie fundiert bei der Zusammenstellung der Gerichte und empfehle Ihnen die passenden Weine.

Eine frühzeitige Anmeldung ist dringend zu empfehlen!

Für ein Angebot stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung!



Ihr George Feiter

Kochkurse
Der Geschmacksverstärker
Preis pro Person jeweils 69,-- €

Weinseminare
Weinhaus Feiter
Preis pro Person jeweils, 39,-- €

Wenn nicht anders angeben,
Beginn jeweils 19 Uhr.

Juni 2012

Donnerstag, 28. Juni 2012
Die Aromenvielfalt der Indischen Küche

Die außergewöhnlichen Aromen der indischen Küche entstehen durch das Zusammenspiel einer Vielzahl von Gewürzen. Für unseren Geschmack sehr starke Gewürze wie Nelke, Ingwer oder Kreuzkümmel verdichten sich durch besondere Zubereitung und ausgetüftelte Kombinationen zu einer wahren Geschmacksexplosion. Dieser Kurs ist auch für Vegetarier geeignet, da wir nur ein Gericht mit Fleisch zubereiten werden.

Samstag, 30. Juni 2012
1001 Nacht – Gerichte aus dem Orient

Tauchen Sie ein in die duftende Welt von 1001 Nacht und genießen Sie die Aromenvielfalt des Orients. Kochen und zelebrieren Sie ein komplettes orientalisches Menü, das Ihre Geschmacksnerven begeistern wird und fühlen Sie sich wie im Märchen!

Sommercamp 2012

Montag, 23. Juli 2012 bis Freitag 27. Juli 2012
jeweils 10.00 Uhr – 15.00 Uhr

Kulinarisches Sommercamp
für Kinder im Alter von 10 - 14 Jahren

Wir laden euch herzlich ein zum kulinarischen Sommercamp für Mädchen und Jungs! Für eine ganze Woche wollen wir uns mit dem Thema Kochen, Essen und Genuss auseinandersetzen. Zusammen wollen wir in gemütlicher Atmosphäre kochen und backen und die Herkunft unseres Essens entdecken.

Wir werden gemeinsam einkaufen gehen, besuchen einen Wochenmarkt und kochen und backen ganz viel in der Kochschule.

Natürlich werden wir die zubereiteten Speisen auch gemeinsam essen.

Preis 190,-- Euro

Montag, 30. Juli 2012 bis Freitag 03. August 2012
jeweils 10.00 Uhr – 16.00 Uhr

Koch-Camp
für Jugendliche im Alter von 15 - 18 Jahren

Fit for Life

Bald ist es soweit und Ihr werdet in Eurer ersten WG für Euch selbst kochen müssen.

Wer ist kreativ und kocht gerne? Mit einem Kochprofi könnt ihr Ideen zu einfachen, leckeren und gesunden Gerichten umsetzen – wichtig ist dabei, mit lokalen und saisonalen Zutaten zu kochen! Warum? Das wird im Camp verraten.

Deshalb werden wir auch gemeinsam einen lokalen Wochenmarkt besuchen Preise in verschiedenen Märkten vergleichen.

Preis 210,-- Euro

Große Weinproben

Große Spargel - Weinprobe

Freitag, 11. Mai 2012
und
Samstag, 12. Mai 2012

jeweils 16.00 Uhr - 20.00 Uhr

Eine der schönsten kulinarischen Versuchungen des Frühlings ist Spargel.

Eine der reizvollsten kulinarischen Verbindungen besteht aus feinen Spargelgerichten und dem passenden Wein.

Um herauszufinden, welcher Wein als Begleiter zum Spargel passt, kommen Sie am besten zu unserer großen Weinprobe!!!

Große Sommer - Weinprobe

Freitag, 20. Juli 2012
und
Samstag, 21. Juli 2012

jeweils 16.00 Uhr - 20.00 Uhr

Freuen Sie sich auf unsere große Sommer-Weinprobe unter dem Motto „Sonne trifft Genuss“ und begeben Sie sich auf eine Entdeckungsreise durch die ganze Welt.

Genießen Sie die Vielfältigkeit der fruchtigen Sommerweine – von weißen, Rosé- bis hin zu leichten Rotweinen.

