

Der Tagesspiegel

04.04.2011

Auflage: 147.390



DIE TAGESSPIEGEL
KOCH
AKADEMIE

Mit freundlicher Unterstützung von



Die Gelegenheit für alle Feinschmecker!
 Kochen und schlemmen Sie gerne und möchten wissen, wie die Kochprofis in Spitzenrestaurants ihre Kreationen zaubern? Dann gehen Sie einfach bei den Meistern in die Lehre – wir bieten Ihnen die Gelegenheit.
 Für die „Tagesspiegel-Kochakademie“ öffnen zwölf Chef- und Spitzenköche aus Berlin und Brandenburg, jeden Monat ein anderer, ihre Küchen und Schatzkästchen: bei Kochseminaren, eigens kreiert für Tagesspiegel-Leser.

Die Kochseminare im April bestreitet Dieter Kobusch, Küchenchef des Hotels Vierseithof in Luckenwalde, an **zwei Sonntagen: 16. und 30. April**. Beginn ist jeweils um 13.30 Uhr. Bis etwa 18.30 Uhr kocht die Gruppe zusammen mit dem Chef und seinem Team, danach genießen alle die fünf Gänge gemeinsam im hoteleigenen Restaurant „Vier“ – Weine inklusive. Wer keine Lust auf den schnellen Heimweg hat, kann im Vierseithof übernachten: Auch die Zimmer gibt es im Rahmen unserer Kochakademie zum Sondertarif.
 Dieter Kobusch macht aus seinem Motto „aus Altdeutsch wird Neudeutsch“ für die Teilnehmer eine leckere Speisefolge. Denn Altbekanntes bereitet er anders, zeitgemäßer zu. So lockt die Vorspeise mit Havelländer Apfelschwein, überraschen Wels und Beelitzer Kaninchen ungewohnt kombiniert in Zwischengängen, mundet Ruppiner Lammschulter mediterran auf Graupen. Für die Abrundung sorgen drei M: Milchrahmstrudel, Mandelschaum und marinierte Erdbeeren. Und das Eis dazu ist zartgrün wie der Frühling.

Preis: 125,- € pro Person.
Übernachtung: 45,- € p.P. inkl. Frühstück.
Preis inkl. MwSt.

Anmeldung ab 10 Uhr.
Die Anzahl der Plätze ist begrenzt!

TAGESSPIEGEL AKADEMIE
Anmeldung (030) 290 21 - 520
 Besuchen Sie auch unseren Tagesspiegel-Shop,
 Askanischer Platz 3 (Anhalter Bahnhof),
 10963 Berlin-Kreuzberg.
 Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9.00 bis 18.00 Uhr

