

PRESSE-INFORMATION

Kochen wie Gott in Frankreich: So wird jedes Ma(h)l ganz einfach ein Genuss

Walluf, März 2015. Wer beim Kochen gute Zutaten richtig einsetzt, macht aus einer faden Mahlzeit ein Fest für die Sinne. Die französische Küche bietet dem Gaumen dabei so manche Überraschung und Möglichkeit...eine besondere Kochkurs-Reihe zeigt Tipps & Tricks.

Gutes Essen gehört zur französischen Lebensart, in Frankreich werden aus guten Produkten köstliche Gerichte gezaubert – tun Sie es den Franzosen doch einfach nach. Dafür braucht es keinen Champagner, keine Austern oder Schnecken. Eine Messerspitze provenzalischen Senf zu Klößen geben und die französischen Kartoffel-Senf-Knödel sind fertig. Auch ein Kalbfilet wird mit einer Senf-Oliven-Kruste zum Highlight. Man sieht: mit erlesenen Zutaten lässt sich jedes Gericht ganz leicht und schnell aufpeppen und verfeinern. Wie das genau geht, zeigt der in der Teilnehmerzahl limitierte Kochkurs „Kochen wie Gott in Frankreich“.

Neue Kochkurs-Reihe „Kochen wie Gott in Frankreich“

Ein Klassiker der französischen Gewürz-Küche ist Dijon-Senf – im Speziellen der Dijon-Senf vom Traditionshaus Maille. Maille ist der Inbegriff für die Raffinesse der französischen Küche und das schon seit über 266 Jahren. Das Erfolgs-Geheimnis aller Maille Produkte beruht seit Bestehen darin, dass man Produkte ausschließlich nach original französischer Rezeptur herstellt.



Spitzenköche und deren Kochschulen in ganz Deutschland kooperieren mit Maille für die neue Kochkurs-Reihe „Kochen wie Gott in Frankreich“. In entspannter Atmosphäre und bei dem ein oder anderen Glas Wein werden genussvolle, unterhaltsame und lehrreiche Gourmet-Kochkurse geboten. Im Vordergrund stehen bei jedem Kurs der Spaß am Kochen und die Lust am Genuss. Hobbyköche können unter der fachkundigen Anleitung renommierter Köche auf eine Entdeckungsreise durch die Gourmetküche gehen und ihr ganzes Talent am Herd, Backofen und möglicherweise sogar Grill entfalten. Gemeinsam mit den Küchen-Profis zaubern Teilnehmer Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts und genießen jeden Gang in lockerer Runde.

Wer will, lernt dabei ausgefallene neue Senf-Raritäten wie den Maille Honig-Senf mit Balsamico-Essig aus Modena (IGP) kennen. Die exquisite Kreation ist ab April 2015 erstmals erhältlich. Im 200-ml-Glas kostet die feine Zutat 9,99 € (UVP).

Die „Kochen wie Gott in Frankreich“-Rezepte der neuen Kochkurse-Reihe mit dieser und anderen hochwertigen Zutaten sind:

1. Lauwarme Rote Bete mit Kräuter-Senf-Dressing und provenzalischem Kartoffel-Senf-Knödel (verwendeter Senf: Maille aux 3 Herbes (Senf mit 3 Kräutern) und Maille Provencale)
2. Balsamico-Pfeffer-Hähnchenbrust mit Fenchel-Orangen-Salat (verwendeter Senf: neue exquisite Maille Honig-Senf-Kreation mit Balsamico-Essig aus Modena (IGP))
3. Filet vom Kalb mit Senf-Oliven-Kruste und Kartoffel-Trauben-Salat (verwendeter Senf: Maille Dijon Originale und Maille à l'Ancienne).
4. Gebratener Skrei in Senf-Soße und Radicchio-Risotto (verwendeter Senf: Maille à l'Ancienne)
5. Schokoladen-Balsamico-Soufflé mit Gewürzapfel (verwendeter Senf: neue exquisite Maille Honig-Senf-Kreation mit Balsamico-Essig aus Modena (IGP))

„Kochen wie Gott in Frankreich“ kann man an sechs Standorten in Deutschland: in Hamburg, Berlin, Essen, Köln, Frankfurt und München. In jedem Kurs werden drei Rezepte gemeinsam zubereitet und gegessen.

Terminübersicht für „Kochen wie Gott in Frankreich“:

„Kochen wie Gott in Frankreich“ in „Kev's Kitchen“: In der Nähe vom Hamburger Rathaus direkt in der Innenstadt betreibt der Koch Kevin von Holt seine Kochschule mit dem Namen Kev's Kitchen. In seinen innovativen Kochkursen steht außer der gemeinsamen Freude am Kochen und dem Erlernen hilfreicher Tipps insbesondere die Zubereitung besonderer Produkte im Vordergrund. Adresse: Pelzerstraße 13, 20095 Hamburg. Termine: Dienstag, 07.07.2015, Dienstag, 08.09.2015, Dienstag, 15.09.2015. Uhrzeit: 18.30 Uhr



„Kochen wie Gott in Frankreich“ in „Die Köln-Kochschule“ / „Porschen Art Cooking“: Kochen im Kölner Küchenloft – einem Küchenstudio, das seinesgleichen sucht. Mitten in Köln-Bayenthal im ungewöhnlichen Ambiente einer früheren Glasfabrik können Kochinteressierte in den Übungsküchen nach Belieben ausprobieren, genießen und sich entfalten. Adresse: Bonner Straße 242, 50968 Köln. Termine: Dienstag, 23.06.2015, Dienstag, 18.08.2015, Dienstag, 25.08.2015. Uhrzeit: 19.00 Uhr



„Kochen wie Gott in Frankreich“ in der „Kochschule im Schloss Schellenberg“: Im zauberhaften, historischen Ambiente des Schlosses kann man nach Herzenslust ausprobieren, abschmecken und genießen. Profi-Köche stehen Hobby-Köchen in der Schlossküche professionell zur Seite und erklären alles rund um den Genuss. Adresse: Renteilichtung 1, 45134 Essen. Termine: Mittwoch, 17.06.2015, Mittwoch, 26.08.2015, Donnerstag, 17.09.2015. Uhrzeit: 19.00 Uhr



„Kochen wie Gott in Frankreich“ in „Die Genussakademie Frankfurt / Fressgass“: Auf der Fressgass der Anlaufpunkt Nr. 1. Mit mehr als 50 Kursen pro Monat sowohl in der Genussakademie als auch in hochkarätigen Restaurants in Frankfurt und Umgebung setzt das Kochstudio neue Maßstäbe in Sachen Kochen und Genießen. Sterneköche, internationale Kochprofis, Tastings und exklusive Genussreisen machen die Expertise der Kochschule aus. Adresse: Große Bockenheimer Straße 24, 60313 Frankfurt. Termine: Mittwoch, 22.07.2015, Freitag, 11.09.2015, Dienstag, 29.09.2015. Uhrzeit: 18.30 Uhr



„Kochen wie Gott in Frankreich“ in der „Kochschule Berlin“: Hier dreht sich alles rund um die Themen Kochen, Lernen und Genießen. Ein leckeres 4-Gänge-Menü aus dem Handgelenk zaubern, die Familie mit selbstgemachten Köstlichkeiten überraschen oder gar vor der Schwiegermutter mit einem Festtagsbraten glänzen - nach einem Kochkurs in der Kochschule Berlin sollten dabei keine Schwierigkeiten mehr aufkommen. Adresse: Elsterwerdaer Platz 1, 12683 Berlin. Termine: Dienstag, 23.06.2015, Mittwoch, 08.07.2015, Donnerstag, 03.09.2015. Uhrzeit: 19.00 Uhr



„Kochen wie Gott in Frankreich“ in dem „Kochstudio Patrick Coudert am Prinzregentenplatz“: Franzosen wissen natürlich, dass Liebe durch den Magen geht. Aber das Kochen fast so viel Spaß machen kann wie die Liebe, das wissen alle, die bei Patrick Coudert einen Kochkurs gemacht haben. Patrick Coudert selbst hat das Kochen bei Meister Paul Bocuse gelernt – heute begeistert er vom Anfänger bis zum fortgeschrittenen Hobbykoch alle die zu ihm kommen. Adresse: Prinzregentenplatz 11, 81675 München. Termine: Mittwoch, 15.07.2015, Dienstag, 21.07.2015, Mittwoch, 16.09.2015. Uhrzeit: 18 Uhr



Mehr Informationen über „Kochen wie Gott in Frankreich“ gibt es im Internet unter <http://www.kochschule.de/Gott-in-Frankreich> und unter <http://www.maille-senf.de/kochkurse>

Die Kochkurse bucht man unter: <http://www.kochschule.de/Gott-in-Frankreich>

Eine schnellstmögliche Anmeldung wird dringend empfohlen (siehe Teilnahmebedingungen).

Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG, mit Sitz in Walluf, gilt als führendes Distributionsunternehmen in den Marktsegmenten Feinkost und Süßwaren in Deutschland. Mit der Konzentration auf die Vermarktung von Premium-Marken des deutschen Handels bietet Wilms / Impuls eine professionelle Vermarktungs- und Distributionsplattform für nationale und internationale Hersteller. Importhaus Wilms / Impuls wurde 1950 gegründet und gehört heute zur Hamburger Zertus Gruppe.

**Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 |
Telefax 02132 9681247 | info@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de |
<http://newsroom.4prconsulting.de>.**

**Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klingenweg 6A | 65396 Walluf |
Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de**

