

Liebe Hobbyköche

Was macht ein gutes Essen aus? Es ist nicht nur was mit Lust und Freude gekocht wurde. Nein, auch das rund um den Teller hilft mit, dem Essen seinen Platz zu geben. Im Kochabend vom 6. Oktober werden wir den Fokus auf das Tischen und Anrichten richten. Wir finden, das Visuelle trägt viel zu einem guten Essen bei und so haben wir einen Kurs mit diesem Thema organisiert. Wir freuen uns auf einen etwas anderen Kochabend mit euch.

Beste Grüsse von Topf zu Topf

*Vorstand der Aargauer
Hobbyköche*

Kochkurse

Anrichten statt Schöpfen

**Mit dem passenden Anrichten
im und rund um den Teller kann
nicht nur der Gaumen
verzaubert werden, es ist auch
eine Freude für die Augen.**

Wir möchten auch euch Tipps und Tricks mit Servietten und Farbkombinationen zeigen. Mit dem visuellen Anrichten auf dem

Teller, mit Kräutern oder Blätter kann das Menu in der ganzen Form abgerundet werden.



Im Kochkurs ‚Steamerabend‘ vom letzten Oktober konnte Daron Liechti uns von seinem Können überzeugen. Daron Liechti ist gelernter Koch aus Bern mit südafrikanischen Wurzeln. Zu seinen Stationen zählt das Suvretta House in St. Moritz (suvretthouse.ch). Er war zudem Souschef im Hotel Castel in Zuoz (hotelcastell.ch). Im spanischen Andalusien (Ronda) hat er zudem wertvolle Ausländerfahrung gesammelt indem er als Postenchef gearbeitet hat.



An diesem Kursabend vom wird der Fokus hauptsächlich auf dem Thema „Anrichten“ liegen:

Das Gedeck und die Anordnung der Gläser nehmen auf dem Tisch einen wichtigen Platz ein. Wir werden hier die bekannten und weniger bekannten Regeln bei beim Gedeck kennen lernen.



Die fachgerecht zubereiteten Speisen müssen mit der gleichen Sorgfalt angerichtet und den Gästen präsentiert werden. Für die Gäste beginnt das Essvergnügen mit der Abstimmung von Formen und Farben.



Wir wollen neben dem theoretischen Teil auch das Gesehene und Gehörte in der Praxis sehen und es selber ausprobieren. Wir werden an diesem Kochabend ein Herbstmenü zubereiten, zweierlei Suppen, Reh mit Gemüse und als Nachspeise ein Panna Cotta. So werden wir mit der Anleitung und Mithilfe von Daron das selber gekochte Nachtessen optisch anreichern.

Kochkurs

Kochkurs ‚Anrichten statt Schöpfen‘ in der Kochburg

Datum/Zeit: Freitag, 6. Oktober 2017 um 18.30 Uhr

Ort: In der Kochburg Lenzburg, Aarauerstrasse 53, 5600 Lenzburg
www.kochburg.ch

Kursleitung: Kursleiter Daron Liechti, Bern, gelernter Koch

Kosten: Fr. 80.- für Mitglieder vom SCKM AG und Fr. 90.- für Nicht-Mitglieder

Anmeldung: Bis spätestens 30. September 2017 mit der Antwortkarte oder per E-Mail an markus.studer-sckm@bluewin.ch

Die Partnerinnen sind ebenfalls herzlich willkommen – die Teilnahme erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen. Die Anmeldung wird definitiv nach der Einzahlung auf unser Konto: IBAN CH78 0588 1051 5210 6100 0, bei der NAB, Suhr