

## **Moderne deutsche Küche**

### **Termine:**

08.03.2026 11:00:00 - 15 Uhr

28.03.2026 17:00:00 - 21 Uhr

18.04.2026 17:00:00 - 21 Uhr

17.05.2026 11:00:00 - 15 uhr

## **Tradition in frischem Gewand – Vegetarischer Kochkurs der modernen deutschen Küche**

Begib dich auf eine kulinarische Reise zu den Wurzeln der deutschen Küche und entdecke die Vielfalt regionaler vegetarischer Spezialitäten. In unserem Kochkurs lernst du, wie klassische Gerichte modern interpretiert werden können und erlebst einen Abend voller Genuss, handwerklicher Techniken und kreativer Inspiration.

### **Folgende Gerichte erwarten dich**

Freu dich auf ein köstliches 4-Gänge-Menü:

- **Vorspeise:** Klassische Maultaschen mit Käsefüllung, geschmolzenen Zwiebeln & Schnittlauchbutter
- **Zwischengang:** Knusprige Kartoffelpuffer mit Meerrettich-Dip & Rote-Bete-Salat
- **Hauptgang:** Kartoffelklöße mit Pilzfüllung, gebackenem Sellerieschnitzel & kräftiger Gemüsebratensauce
- **Dessert:** Zitronen-Quark-Schaum mit karamellisiertem Mandel-Crunch & Honig-Vanille-Sauce

### **Was dich im Kurs erwartet**

Nach einem herzlichen Empfang mit Sektempfang und einem Gruß aus der Küche startest du praxisnah in den vegetarischen Kochkurs. Unter Anleitung unseres erfahrenen Küchenchefs lernst du:

- Handwerkliche Zubereitungstechniken für vegetarische Gerichte
- Tipps für Würze, Textur und kreative Verfeinerungen
- Den gezielten Einsatz saisonaler und regionaler Zutaten
- Fokus auf einzelne Komponenten in kleinen Gruppen, sodass am Ende ein perfektes Menü entsteht

Im Anschluss genießen wir das gemeinsam zubereitete Menü in entspannter und geselliger Atmosphäre, begleitet von ausgewählten Getränken.

### **Ziele des Kochkurses**

Du lernst, wie klassische deutsche Gerichte modern interpretiert werden, erhältst ein tieferes Verständnis für regionale und saisonale Zutaten, entwickelst handwerkliche Techniken, die du zuhause anwenden kannst, und bekommst Inspiration für kreative Menügestaltung in deiner eigenen Küche.

### **Unsere Zutaten-Philosophie**

Wir stellen sicher, dass unsere Kochkurse nicht nur köstliche Gerichte produzieren, sondern auch im Einklang mit unseren Werten stehen. Deshalb verwenden wir ausschließlich frische, qualitativ hochwertige und nachhaltige Zutaten, die größtenteils von regionalen Bio-Produzenten stammen. Dabei arbeiten wir eng mit lokalen Händlern und Herstellern zusammen.

### **Inklusivleistungen**

- Sektempfang und Gruß aus der Küche
- 4-stündiger Kochkurs mit professioneller Anleitung
- Praxisanleitung für das komplette 4-Gänge-Menü
- Hochwertige Zutaten, Küchengeräte und Equipment
- Getränke inklusive (Softdrinks, Wein, Bier, Mineralwasser)
- Vor- und Nachbereitung des Kurses

## **Was du mit nach Hause nimmst**

- Wissen über moderne deutsche Küche und kreative Zubereitungstechniken
- Handwerkszeug für die Zubereitung von 4-Gänge-Menüs
- Rezepte und Inspiration für eigene Festtags- oder Alltagsgerichte
- Selbstvertrauen, traditionelle Gerichte modern und kreativ umzusetzen

## **Für wen geeignet**

Dieser Kurs ist ideal für alle, die vegetarische deutsche Küche lieben und kreative Festtagsgerichte ausprobieren möchten. Perfekt für Einsteiger, Hobbyköche, Paare, Freund:innen, Teams oder Firmen, die gemeinsam lernen, kochen und genießen wollen. Auch als Teamevent, besondere Feier oder außergewöhnliche Geschenkidee bestens geeignet.

## **Ort und Teilnahme**

In der Regel finden unsere Kurse in unserem studio32 in Berlin-Schöneberg, Goltzstraße 32, statt. Aus Kapazitätsgründen verschieben wir einige Kurse in unser neues studio32 in Berlin-Kreuzberg, Kottbusser Damm 74. Bitte behalte in den Tagen vor deinem Kurs dein Emailpostfach inkl. SPAM im Auge, damit dich mögliche Informationen zu einem Locationwechsel erreichen.

## **Koch dich durch die Klassiker und bring frischen Wind auf deinen Teller!**

**Hinweis:** Alle Gerichte im Kurs sind vegetarisch. Bitte informiere uns vorab über Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse. **Bitte bringe Behältnisse mit, um übrig gebliebene Speisen zu retten!**

Die im Kurs zubereiteten Gerichte sind Teil des Menüs. Je nach Saison, Verfügbarkeit und Qualität der Zutaten kann das Menü leicht variieren.