

## **Mediterrane Spitzenküche**

### **Termine:**

11.01.2026 14:00:00

06.02.2026 18:00:00

27.02.2026 18:00:00

14.03.2026 17:00:00

27.03.2026 18:00:00

11.04.2026 11:00:00

24.04.2026 18:00:00

16.05.2026 17:00:00

29.05.2026 18:00:00

## **Köstliche Aromen der Mittelmeerregion – Mediterraner Kochkurs**

Erlebe die vielfältigen und intensiven Geschmäcker der Mittelmeerregion und kreiere unter professioneller Anleitung ein Menü, das Lust auf Sonne, frische Zutaten und kulinarische Abenteuer macht. Im Studio32 Berlin tauchst du ein in die mediterrane Küche und lernst, wie du die Gerichte Schritt für Schritt selbst zubereitest und zu Hause mit frischen Aromen deine eigene mediterrane Küche entstehen lässt.

### **Die Kunst der mediterranen Küche**

In diesem Kurs dreht sich alles um klassische mediterrane Aromen und deren kreative Umsetzung. Du lernst, wie du frische, saisonale Zutaten optimal kombinierst, typische Kräuter und Gewürze wie Basilikum, Thymian oder Oregano

einsetzt und komplexe Gerichte zubereitest. Unsere erfahrenen Profi-Köche zeigen dir Tricks und Techniken, damit du die Gerichte zuhause sicher nachkochen kannst.

### **Folgende Gerichte erwarten dich**

Freu dich auf ein kreatives 3-Gänge-Menü inspiriert von klassischen Aromen der Mittelmeerregion:

- **Vorspeise:** Gegrillter Radicchio mit Rosinen Agrodolce, violetter Basilikum, Sauerrahm und Dill
- **Hauptgang:** Gnocchi an Ratatouille mit Pecorino Espuma
- **Dessert:** Ligurische Haselnussküchlein mit Orange und Amaro

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

Nach einem herzlichen Empfang mit Sektempfang startet der praxisnahe Kochkurs. Unsere erfahrenen Profi-Köche führen dich durch die Zubereitung von Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Du lernst dabei nicht nur die Techniken und Tricks der mediterranen Küche, sondern erhältst auch Tipps, wie du die Gerichte zuhause nachkochen und kreativ variieren kannst.

Während des Kurses bekommst du Einblicke in die mediterrane Küche:

- Verwendung frischer, saisonaler und hochwertiger Zutaten
- Typische mediterrane Kräuter und Gewürze wie Basilikum, Thymian und Oregano
- Zubereitung von komplexen Gerichten für ein harmonisches Geschmackserlebnis

Natürlich genießen wir am Ende gemeinsam alle zubereiteten Gerichte in entspannter Atmosphäre und lassen den Kochkurs kulinarisch und gesellig ausklingen.

### **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 Getränke inklusive (Weiß- und Rotwein, Bier, Softdrinks, Schorlen, Mineralwasser)
- Praxisanleitung für das komplette 3-Gänge-Menü
- Hochwertiges Küchenequipment
- Profi-Köche an deiner Seite, die Tipps und Tricks vermitteln
- Alle Zutaten in Bio-Qualität, frisch und regional

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

- Ein köstliches 3-Gänge-Menü zum Nachkochen
- Praxiswissen zu mediterranen Zutaten, Kräutern und Zubereitungstechniken
- Tipps für kreative Menügestaltung zuhause
- Inspiration und Selbstvertrauen, um die mediterrane Küche regelmäßig zu genießen

### **Für wen geeignet**

Der Kurs ist ideal für alle, die die mediterrane Küche lieben und ihre Kochkünste erweitern möchten. Ob Einsteiger:in, Hobbykoch, Genussfreund, Paare, Freund:innen oder Teams - hier kann jeder gemeinsam kochen, lernen und genießen.

### **Ort und Teilnahme**

Der Workshop findet in unserem modern gestalteten Studio32 Berlin-Schöneberg, Goltzstraße 32, 10781 Berlin, statt.

**Jetzt anmelden und mediterrane Aromen selbst entdecken!**

**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.