

ERLEBNIS.
KOCHEN.

aiola
KOCHSCHULE



F/S 2010

Kochen mit Leidenschaft

Verbringen Sie in unserer Kochschule besondere Stunden voller Inspiration & Spaß. Als Hobbykoch oder ambitionierter Feinschmecker können Sie sich mit unseren Profiköchen und gleichgesinnten Kursteilnehmern austauschen.

Lassen Sie sich anstecken! Erweitern Sie Ihr Wissen durch unsere Rezepte und entspannen Sie sich in unserem neuen Kochschulambiente.



Unser Kochkursleiter: Heinz Preschan 2 Hauben Gault Millau 2010 aiola city und Aufsteiger des Jahres!

Einst jüngster Küchenmeister der Steiermark
Prüfer an der WK-Steiermark
Kochkursleiter in Wien/Graz/Salzburg
2005 Chef de partie im Palais Coburg/Wien

Internationale Erfahrung/
gekocht mit und bei:

Dieter Müller, Bergisch Gladbach/D

4 Hauben, 3 Sterne

Juan Amador, Langen/D

3 Sterne (Molekularküche)

Palais Coburg, Christian Petz, Wien/Ö

3 Hauben, 2 Sterne

Tantris, Hans Haas München/D

4 Hauben, 2 Sterne

Hirschenwirt, Dietmar Dorner, Irdning/Ö

3 Hauben, 1 Stern

Jeitler, Gerald Jeitler, Bromberg/NÖ

2 Hauben, 1 Stern

Margaux, Michael Hoffmann, Berlin/D

3 Hauben, 1 Stern

Maremoto, Christiano Rienzner, Berlin/D

2 Hauben (El Bulli Schüler)



Michael Schwarzmann

Koch aus Leidenschaft, mit jahrelanger Erfahrung in der gehobenen Hotellerie, wie Hotel Beau Rivage in Genf, Hotel Imperial und Hotel Sacher in Wien. Ausgezeichnet mit einer Haube im Gault Millau, zwei Sterne im À la carte, zwei Gabeln im Falstaff VIP Gourmetclub, möchte Michael Schwarzmann Ihnen die Freude am Kochen & die Leidenschaft am Genuss mit seinen Kochkursen vermitteln.

„Der Stolz der Küche ist, dem Essenden Freude zu bereiten“

www.michaelschwarzmann.at

Kursprogramm 2010

Anmeldeschluss: jeweils 2 Tage vor der Veranstaltung.
Bei Verhinderung bitten wir Sie um rechtzeitige Benachrichtigung, um anderen Personen auf der Warteliste eine Teilnahme zu ermöglichen.
Terminänderungen vorbehalten!

Grundkurse:

Fleisch & Saucen

Wie setzt man eine Jus oder Grand Jus an?
Erklärung - Rezepte - Tipps. Was sind Fonds?
Einfache Saucen für Zuhause, sowie Ableitungen. Fleisch Zubereitung, Garstufen bis hin zum Niedertemperatur-Garen

Inkludiert sind: kleine Häppchen, inklusive Aperitif & Weinbegleitung

65 Euro ca. 5 Stunden

Fisch & Co

Keine Angst vor Muscheln, Garnelen und anderen Meeresfrüchten.

Die Zubereitung ist einfacher als man denkt. Schwerpunkt: beizen, marinieren, pochieren von Fisch für Jedermann.

Vorspeisen, Warenkunde

Inkludiert sind: kleine Häppchen, inklusive Aperitif & Weinbegleitung

68 Euro ca. 5 Stunden

Beilagen Risotto / Polenta & Co

Beilagenvarianten, Pasta selbst machen, Risotto richtig ansetzen.

Gemüse & Pilzgerichte einmal anders – als eigenes Gericht.

Moderne Garnituren

Inkludiert sind: kleine Häppchen, inklusive Aperitif & Weinbegleitung

60 Euro ca. 5 Stunden

Minimum 8 Personen – Termine nach Vereinbarung!

Die Grundkurse werden abwechselnd von Heinz Preschan & Michael Schwarzmann geleitet.

Die jeweiligen Termine entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Zusatzkurse

Für alle Kurse mit großer Nachfrage bieten wir Zusatzkurse an – für weitere Informationen und individuelle Anfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Fine Cooking!

Friends am Herd | Samstags 09:00
Termine nach Vereinbarung

Der Kursteilnehmer bekommt die Gelegenheit ein 5-Gang Menü selbst unter professioneller Unterstützung zu kochen, und danach auch zu zelebrieren. Das Gericht wird besprochen, Geschmackserlebnisse werden ausgetauscht & nachgefragt. Und dazu der passende Wein getrunken.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf 8 bis höchstens 12 Personen.

5-Gang Menü mit Weinbegleitung 120 Euro

Firmen/ Gruppen

Sie wollen Ihre Mitarbeiter motivieren, neuen Schwung in die Firma bringen, sich bei Kunden für die gute Zusammenarbeit bedanken oder einfach gemeinsam gemütliche Stunden mit Ihren Freunden verbringen? Lernen Sie Ihre Arbeitskollegen von einer neuen Seite kennen, stärken Sie den Teamgeist, erfahren Sie die Motivation und die Gruppendynamik, die eine ungewöhnliche Kochrunde auslösen kann. Gehen Sie neue Wege mit einem Kochkurs in der aiola Kochschule.

Zusätzlich bieten wir verschiedene Verkostungen in der Kochschule an.

Gastköche:

Heinz`s Kochfreunde von Österreich bis Deutschland kommen zu Besuch!

Top Köche auf hohem Niveau stellen Ihren Kochstil im aiola vor.

Einige Kurse werden von unseren Gastköchen geleitet. Sie werden themenbezogen von uns für Sie eingeladen.

Ab April 2010- weitere Informationen auf www.aiola.at

Termine/Themen

Kulinarische Zusatzthemen:
jeden 1. Donnerstag im Monat:

2 Stunden, Aperitif, Unterlagen 38 Euro pro Person

Februar

Olivenöl Verkostung Italien / Spanien usw.
Erfahren Sie mehr über Olivenöle, die es im Handel gibt. inkl. Unterlagen

März

Die Welt der Gewürze
Gewürzkunde, Unterlagen, Pasten, Gewürzmischungen selbst herstellen.

April

Kräuter, Blüten, Exotische Früchte, Warenkunde,
Unterlagen, Verwendung & Verkostung

Genauere Termine und weitere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Homepage!

18 | 01 | 2010 17.30

Muscheln & Meer (mit Michael Schwarzmann)

Das Arbeiten mit den Delikatessen aus dem Meer.
Viele verschiedene, köstliche Variationen der Muscheln. Frech und raffinierte Kombinationen.
Mit Weinbegleitung 115 Euro
ohne Kochbuch 110 Euro
für Begleitpersonen zum Mitessen 80 Euro (ab 19:30 h)
Für Gruppen ab 10 Personen 80 Euro p. P.
ohne Kochbuch.

www.aiola.at

Termine/Themen

15 | 02 | 2010 17.30

Köstlichste vegetarische Küche – so gut kann sie sein. (mit Michael Schwarzmann)

Kein Fleisch, kein Fisch. Dennoch großer Geschmack. Das alles verpackt in einem 5-Gang-Menü und einigen Ableitungen mit Weinbegleitung: 100 Euro
Für Begleitpersonen zum Mitessen 70 Euro (ab 19:30 h)
Für Gruppen ab 10 Personen 80 Euro p. P.

23 | 02 | 2010 17.30

Exklusiver Trüffel-Kochkurs (mit Heinz Preschan)

Lassen Sie sich in die Welt dieses delikaten Edelpilzes entführen. Lernen Sie Qualitätsmerkmale und raffinierte Zubereitungen der Trüffel kennen und schmelgen Sie danach in einem köstlichen Trüffel-Menü. 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung, Aperitif, Gruß aus der Küche, Brot und Butter & Rezepte
ca. 5 Stunden 135 Euro

01 | 03 | 2010 17.30

Die asiatische Küche (mit Michael Schwarzmann)

Ein Streifzug durch eine interessante & andere Geschmackswelt. Gemeinsames Kochen, Sieden, Dämpfen & Braten. Entdecken Sie neue & alte Gewürze sowie Zubereitungsarten
5-Gang-Menü inkl. Aperitif & Weinbegleitung 110 Euro
Für Gruppen ab 10 Personen 85 Euro p. P.

09 | 03 | 2010 17.30

After Work Cooking (mit Heinz Preschan)

Sie kommen nach einem anstrengenden Arbeitstag nach Hause und haben Lust auf etwas köstlich Frisches, das schnell gehen soll und wenig kostet. Wie zaubere ich schnell, aus wenigen Zutaten, ein leckeres- nicht alltägliches- 3 Gang Menü, um nur 6 Euro pro Kopf.
3-Gang-Menü mit Wein, Aperitif, Gruß aus der Küche, Brot und Butter, kleines Geschenk, Rezepte, Schürze

ca. 3 Stunden 75 Euro

Termine/Themen

15 und 22 | 03 | 2010 17.30

Dinner Coaching „mein perfektes Dinner für zuhause“ (mit Michael Schwarzmann)

Ausrichten eines perfekten Dinners. alles was Sie wissen müssen, um Ihre Gäste zu ver- und zu bezaubern! Alle Fragen zu: Wie gestalte ich mein Menü? Wie decke ich auf? Welches Weinglas, welcher Wein? u.v.m. wird beantwortet. Planung, Vorbereitung, Durchführung, Weinsensorik

1. Teil: Praxis, Theoretischer Teil, Vorbereitungen & Weinsensorik

2. Teil: gemeinsames Kochen & Genießen, 5-gängiges Degustations-Menü inkl. die darauf abgestimmte Weinbegleitung 140 Euro
Inkludiert sind: 2 Kochseminare mit je ca. 4,5 Std., 5 Zubereitungsarten & versch. Ableitungen, Unterlagen, alle Lebensmittel, Brot, Mineralwasser & 5 Weinproben

Für Gruppen ab 10 Personen 100 Euro p. P.

30 | 03 | 2010 17.30

Bock auf Lamm zu Ostern (mit Heinz Preschan)

Frühlingsküche, Kräuter, Gewürze. Lernen Sie die Zubereitungen eines perfekten Lammrückens mit Kruste kennen. 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung
Aperitif, Gruß aus der Küche, Brot und Butter, Rezepte

4 Stunden 110 Euro

09 | 04 | 2010 17.30

Steirische Küche modern interpretiert (mit Michael Schwarzmann)

5-Gang-Menü und einigen Ableitungen mit Weinbegleitung: 100 Euro

Für Begleitpersonen zum Mitessen 70 Euro (ab 19:30 h)

Für Gruppen ab 10 Personen 80 Euro p. P.

26 | 04 | 2010 17.30

Frühlingserwachen (mit Michael Schwarzmann)

Wir werden mit Wiesenkräutern, Blüten, Bärlauch und Spargel, Fisch und Fleisch veredeln.

5-Gang-Menü und einigen Ableitungen mit Weinbegleitung. 110 Euro

Für Begleitpersonen zum Mitessen 70 Euro (ab 19:30 h)

Für Gruppen ab 10 Personen 85 Euro p. P.

