



Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-31562782

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.restaurant-lavie.de

Gourmets und Feinschmecker aufgepasst: Sternekoch Thomas Bühner verrät bei der Geschmacksschule im Restaurant la vie einfache Tricks für köstliche Wintergerichte

Osnabrück, 1. November 2010 (rs). Der Winter steht vor der Tür und mit ihm hält die Jahreszeit Einzug, in der man viel Zeit mit der Familie und Freunden zuhause verbringt, gemeinsam kocht, Plätzchen backt oder einfach bei einem guten Glas Wein zusammensitzt. Außerdem beginnen die meisten von uns damit, die ersten Rezepte für das Weihnachts- oder Silvestermenü zu wälzen. Wer dafür noch auf der Suche nach Inspirationen ist, der ist bei der Geschmacksschule von Sternekoch Thomas Bühner genau richtig. Der 48-jährige Küchenchef aus dem Restaurant la vie in Osnabrück bietet diesen Winter eine Vielzahl von Veranstaltungen im Rahmen seiner Geschmacksschule an. Ob Käseseminar, Pralinenkurs, die Grundschule des Geschmacks für Kochanfänger oder die Koch-Meisterklasse für Profis – die Seminare bieten interessante Einblicke bei einem der bekanntesten Köche Deutschlands.

Rohmilchkäse Sen-saft-ionen

Die Geschmacksschule startet mit einem Rohmilchkäse-Seminar am Samstag, den 6. November 2010 von 15:30 bis 17 Uhr. Sommelier Sven Oetzel zeigt Gästen in dieser Zeit, wie sie beim Käse den richtigen Reifegrad erkennen, wie und woraus genau welcher Käse entsteht, wie man Käse sachgerecht lagert und mit welchem Käsemesser man diesen aufteilt. Begleitend dazu verkostet der ausgezeichnete Sommelier korrespondierende Weine zu den Käsen. Der Preis für das Rohmilchkäse-Seminar beträgt 98 Euro pro Person.

Weiterführende Geschmacksschule

Die weiterführende Geschmacksschule ist insbesondere für Kochinteressierte und Mutige mit geringen Vorkenntnissen geeignet. Im November bietet Thomas Bühner gleich zwei Termine an: Am Samstag, den 13. November 2010 kocht er gemeinsam mit seinen Gästen ein Zwei-Gänge Menü, in dem unter anderem Carpaccio vom Thunfisch mit Kokos und Ingwer sowie geschmorte Kalbsbäckchen mit Limonenpolenta zubereitet werden. Im Anschluss an die Kochklasse führt Sommelier



Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-31562782

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.restaurant-lavie.de

Sven Otzel in die Welt des Käses und der Weine ein. Die weiterführende Geschmacksschule findet von 14 bis 17 Uhr statt und kostet 178 Euro pro Person. Beim zweiten Termin, am Samstag, den 20. November 2010, steht bei Thomas Bühner und seinen Schülern die Zubereitung eines Vier-Gänge Menüs auf dem Programm. Im Preis von 160 Euro pro Person sind neben der Kochklasse auch alle begleitenden Getränke sowie eine Schürze inkludiert. Das Menü beinhaltet eine Rote Bete Gazpacho mit Safranaal und Pistazienöl, Makrele im Sud von Röstzwiebeln, geschmorte Lammkeule mit Süßkartoffel und Topfenbällchen mit Rumtopf Früchten und Vanilleparfait.

Geschmacks-Meisterklasse

Wer schon ein wenig Erfahrung in der Küche hat und vom Spitzenkoch gerne eine Anregung für ein besonderes Menü bekommen würde, das man auch zuhause gut zubereiten kann, der ist bei der Geschmacks-Meisterklasse genau richtig. Bühner vermittelt dort insbesondere die Endveredelung exquisiter Zutaten und zeigt, wie man die einzelnen Menükomponenten besonders kreativ anrichten kann. Die Geschmacks-Meisterklasse findet sowohl am Samstag, den 27. November 2010 als auch am Samstag, den 11. Dezember 2010 in der Zeit von 11 bis 15 Uhr statt. Im Preis von 335 Euro pro Person sind die Zubereitung eines Vier-Gänge Menüs mit Thomas Bühner, ein gemeinsames Dinner, alle begleitenden Getränke und eine Schürze inkludiert. Selbstverständlich kann zum Dinner auch eine Begleitperson dazu kommen. Der Preis für das Dinner inklusive der korrespondierenden Getränke beträgt 185 Euro pro Person.

Grundschule des guten Geschmacks

Wer seine Liebsten gerne mit einem besonderen Weihnachtsmenü überraschen möchte, jedoch noch nicht allzu viel Erfahrung in der Küche hat, der wird sich bei der Grundschule des guten Geschmacks schnell wohlfühlen. Denn bei dieser zeigt Thomas Bühner Kocheinsteigern die wichtigsten Grundtechniken zur Zubereitung eines Weihnachtsmenüs. Im Dezember bietet das la vie zwei Termine an: Am Samstag, den 4. Dezember 2010 und am Samstag, den 18. Dezember 2010 stehen in



Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-31562782

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.restaurant-lavie.de

der Zeit von jeweils 14 bis 17 Uhr Crème Brûlée von der Vanille, Reh im Sud weihnachtlicher Gewürze mit karamellisiertem Rotkohl, Whisky Sour und weißes Schokoladensoufflee auf dem Speiseplan. Der Preis für die Weihnachtstermine beträgt jeweils 130 Euro pro Person. Im neuen Jahr stehen dann ebenfalls zwei Termine zur Verfügung: Am Samstag, den 22. Januar 2011 werden zunächst eine Vorspeise und ein Fischgang zubereitet. Fortgesetzt wird das Menü am Samstag, den 12. Februar 2011 mit einem Fleischgang und einem Dessert. Der Preis für diese beiden Termine beträgt jeweils 140 Euro pro Person.

Pralinenseminar für Schokoladen Ess-thetiker

Liebhaber des dunklen Goldes dürfen sich auf die Pralinenseminare von Patissier René Frank freuen. Der 26-jährige Allgäuer hat im vergangenen Jahr Erfahrungen in Patisserien rund um den Globus gesammelt. Zu seinen wichtigsten Stationen zählen die mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurants Akelarre in San Sebastian, Georges Blanc in Vonnas und Kikunoi in Tokyo. Am Mittwoch, den 16. Februar 2011 zeigt René Frank seinen Eleven in der Zeit von 17 bis 19 Uhr, wie die hochwertigen Schokoladen richtig temperiert werden und man die aromenreichen Pralinenfüllungen mit exotischen Gewürzen zubereitet. Außerdem weht er die Schokoladen „Ess-thetiker“ in die Geheimnisse der Manufaktur von filigranem Feingebäck und Nougat ein. Der Preis für das Pralinenseminar beträgt 108 Euro pro Person.

Gebucht werden können alle Seminare der Geschmacksschule unter der Telefonnummer 0541-331150 oder via Email unter info@restaurant-lavie.de. Das Restaurant la vie befindet sich in der Krahnstraße 1-2 in 49074 Osnabrück und ist dienstags bis samstags ab 19 Uhr sowie mittwochs und freitags ab 12 Uhr geöffnet. Weitere Informationen sind unter www.restaurant-lavie.de zu finden.