



Gemeinsam Kochen lernen, Spaß haben, genießen...

Was früher eine Selbstverständlichkeit war, ist in den Zeiten der Mikrowelle und Fertiggerichten vom Aussterben bedroht: „Die Kunst des Kochens!“

Schluss mit Tiefkühlpizza und Suppendosen: jetzt ist es endlich mal Zeit für einen Kochkurs, live und nicht vor dem Fernseher! Wissen Sie, was alles vor Ihren Augen wächst und ob man es nicht auch lecker zubereiten könnte? Zitrone enthält Vitamin C, aber wussten Sie, dass in Rotkohl genauso viel steckt?

Das [ZLT \(Zentrum für Lebensmitteltechnologie MV GmbH, Neubrandenburg\)](#) befasst sich mit der Entwicklung von neuen Lebensmitteln und Technologien für die Lebensmittel herstellenden Unternehmen in unserem Land. Jetzt haben Sie die Möglichkeit sich dort umzusehen und während eines gemütlichen und informativen Kochabends Ihre Fragen zum Thema Lebensmittel, deren Herstellung und Verarbeitung an kompetenter Stelle zu stellen.

Holger Gniffke, Küchenmeister, Diplom Lebensmitteltechnologie und Betriebsleiter des ZLT leitet Sie in der Gruppe beim Kochen eines saisonal- und regional inspirierten feinen Menüs an und beantwortet dabei gerne Ihre Fragen. Beim Kochen und gemeinsamen Essen werden Sie überrascht sein, zu was auch Sie in der Küche fähig sind.

Schürze um, Herd an: ab jetzt wird selbst gekocht!

Kochkurse für Hobbyköche, als Firmenevent & als Geburtstagsparty.

Auch eine ausgefallene Geschenkidee!

Donnerstag, 17.04.2008,

"Frühlingserwachen"

Sie lernen vitale, frische Gerichte für einen gesunden und dynamischen Start in die neue Gemüsesaison zuzubereiten. Das Resultat Ihrer Kochkünste und der regionalen Zutaten genießen Sie bei einem unvergesslichen Dreigangmenü.

Donnerstag, 22.05.2008,

„Große Feste und Kulinarische Highlights zu Beginn der Freiluftsaison“ sind für Sie und Ihre Gäste kein Problem mehr, wie das Dreigangmenü, welches Sie selbst zaubern lernen, beweist.

Donnerstag, 26.06.2008,

„New Orleans in den Kochtopf geschaut“ und dabei ein kreolisches Dreigangmenü für die heißen Tage des Jahres entdeckt – Musik für den Magen. Sie werden überrascht sein, wie viel „Jazz für die Geschmacksnerven“ Sie aus dem Kochlöffel schütteln und Ihre Stimmbänder werden vibrieren, wenn Ihnen bei solcher Gaumenfreude ein genüssliches Stöhnen entschlüpft.

jeweils 19:00 Uhr (ca. 4h) im Zentrum für Lebensmitteltechnologie Mecklenburg-Vorpommern GmbH (ZLT), Seestrasse 7a, 17033 Neubrandenburg

Preis: pro Person 50.00 €

Mindestgruppenanzahl: 15 Personen

Anmeldungen nur über:

STADTINFO Neubrandenburg, Stargarder Str. 17, 17033 Neubrandenburg, Tel.: 01805 170330 (14 ct/min), stadtinfo@neubrandenburg.de

Anmeldeschluss: immer eine Woche vor Veranstaltungsbeginn!