

Seminare Frühjahr 2019

in Meyer's GenussKulisse

Treffpunkt für alle Kurse und Seminare:
Tee-Meyer, Bahnhofstraße 16, 86663 Asbach-Bäumenheim

Verkostung „Kulinarische Weltreise“

50 verschiedene Dip Gewürzmischungen aus unserem Sortiment können verkostet werden. Lernen Sie die Vielfalt der Dip's einmal auf eine andere Art und Weise kennen! Gereicht wird dazu Brot, Gemüsesticks und Cracker.

Termine: 02.02.2019 Beginn 18.30 Uhr
 20.03.2019 Beginn 09.00 Uhr
 26.04.2019 Beginn 18.30 Uhr
 26.05.2019 Beginn 15.00 Uhr

Dauer: ca. 3-4 Stunden
Kosten: 8 Euro (incl. Wasser, und ein Überraschungsgeschenk)
Beginn: siehe Termine
Referent: Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 40 Personen

19.01.2019 Whisky Weltreise

Dauer: ca. 3 Stunden
Kosten: 69 Euro (incl. Wasser, Häppchen und ein Überraschungsgeschenk)
Was wird geboten: Lehrreiches, Geschmackvolles und viel Spaß
Beginn: 19 Uhr
Referent: Jürgen Bönisch und Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 15 Personen

Whisky, Whiskey oder auch "Wasser des Lebens" genannt. Zusammen mit Jürgen Bönisch unternehmen Sie eine Reise um die Welt. Diese beginnt in Irland, über Amerika, Japan, Indien, Afrika und endet in Schottland. Es können 7 verschiedene Whisky Sorten verkostet werden und Sie erfahren so einiges über die Herstellung, Lagerung und Kultur der Regionen. Gereicht werden Häppchen aus unserer „Kulinarischen Weltreise“.

Bitte beachten Sie, dass Sie nicht mehr fahrtüchtig sein werden und daher für eine Abholmöglichkeit sorgen sollten.

26.01.2019 Schokoladen Seminar

Dauer: ca. 3 Stunden
Kosten: 49 Euro (incl. Wasser und Begrüßungscocktail)
Was wird geboten: Schokolade – Glücksgefühle – Freude
Beginn: 19 Uhr
Referent: Simone Alberter und Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 24 Personen

Schokolade ... das ist eine süße Leckerei. Aber Schokolade ist auch Kultur, Geschichte, Faszination, Geschmacksvielfalt und nicht zuletzt etwas, was glücklich macht. Zusammen mit Simone Alberter werden wir Sie in die Welt der unterschiedlichsten Kakaosorten einführen. Angefangen von der Geschichte und dem Ursprung des Kakao, über die verschiedenen Anbauländer mit ihrem jeweiligen Geschmack, bis zu verrückten Kreationen, welche unser Gourmetdesigner [Hans-Georg Meyer](#) zusammen mit Simone entworfen hat. Vorab sei gesagt ... Vollmilch mit Röstzwiebel ... klingt verrückt oder? Aber ist eine ganz besondere Kreation. Lassen Sie sich verführen in die zauberhafte Welt der Schokoladenvielfalt.

09.02.2019 "Big Steak Seminar mit dem Beef Profi von Chill-Grill-BBQ"

Dauer: ca. 3-4 Stunden
Kosten: 69 Euro (incl. alkoholfreie Getränke)
Was wird geboten: T-Bones, Tagliata, Entrecôte und Beilagen
Beginn: 19 Uhr
Referent: Alexander Zwerger und Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 15 Personen

In verschiedene Zubereitungsarten braten, beefen und rückwärtsgrillen wir das perfekte Steak! Wir zeigen Ihnen wie es geht, inklusive raffinierten Beilagen.

16.02.2019 Tee Seminar – Die Reise zum Tee

Dauer: ca. 3 Stunden
Kosten: 29 Euro (incl. Brot und ein Überraschungsgeschenk)
Was wird geboten: Zubereitung von Tee und Teeähnlichen Getränken
Beginn: 19 Uhr
Referent: Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 24 Personen

Tee ... das meistgetrunkene Getränk der Welt, nach Wasser. Lassen Sie sich verzaubern in die Welt des Tee's. Sie erfahren Wissenswertes über die Geschichte des Tees, sowie über die richtige Zubereitung der verschiedensten Teearten aus unserem Hause. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, Nordschwabens außergewöhnlichste Museum mit viel Sehenswertem zum Thema Tee, Kräutern usw. zu besichtigen.

23.02.2019 **BURGER next level, modern trifft Classic"**

Dauer: ca. 3 Stunden
Kosten: 45 Euro (incl. alkoholfreie Getränke)
Was wird geboten: Vom Brötchen über das Fleischpatty, Soße und Zubereitung
Beginn: 19 Uhr
Referent: Alexander Zwerger und Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 15 Personen

Verrückte Burgerkreationen, Klassiker neu aufgelegt.
Ob Party Burger oder 5-Sterne Burger, hier lernen Sie wies geht!

15.03.2019 **Schokoladen Tafeln selbst gemacht**

Dauer: ca. 3 Stunden
Kosten: 59 Euro (incl. alkoholfreie Getränke und Häppchen)
Was wird geboten: Schokoladentafeln selbst hergestellt
Beginn: 19 Uhr
Referent: Simone Alberter und Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 16 Personen

Wir verführen Sie in die Kunst der Schokoladenherstellung.
Welche Temperatur? Wie richtig rühren? Wann ist der Zeitpunkt zum Gießen?
Auf all Ihre Fragen finden Sie Antworten bei der Herstellung Ihrer eigenen Tafelkreationen!

06.04.2019 **Pralinen Kurs**

Dauer: ca. 3 Stunden
Kosten: 69 Euro (incl. alkoholfreie Getränke und Häppchen)
Was wird geboten: Von der Hülle über die Füllung bis zur Verzierung
Beginn: 19 Uhr
Referent: Simone Alberter und Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 16 Personen

Pralinen Die Königin der Schokoladenkunst.
Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre eigenen Pralinen herstellen können. Simone Alberter steht Ihnen zur Seite und wird von der Schokoladenhülle bis zu den verschiedensten Füllungen einen Gaumengenuss mit Ihnen kreieren.

11.05.2019 Torten Dekorieren Basiskurs

Dauer: ca. 4 Stunden
Kosten: 69 Euro (incl. alkoholfreie Getränke und Häppchen)
Was wird geboten: Torten richtig Verzieren und Gestalten
Beginn: 15 Uhr
Referent: Simone Alberter und Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 12 Personen

Simone Alberter, unsere Tortenkünstlerin, wird mit Ihnen Ihre Torte gestalten und verzieren. Sie lernen den richtigen Umgang und Anwendung von Fondant kennen und Ihre Torte für jeden Anlass zu dekorieren.

Dass der Kurs nur einen Tag vor Muttertag stattfindet, ist von uns so gewollt und beabsichtigt ;-)

18.05.2019 Whisky Reise um und durch Irland

Dauer: ca. 3 Stunden
Kosten: 69 Euro (incl. Wasser, Häppchen und ein Überraschungsgeschenk)
Was wird geboten: Lehrreiches, Geschmackvolles und viel Spaß
Beginn: 19 Uhr
Referent: Jürgen Bönisch und Hans-Georg Meyer
max. Teilnehmer: 15 Personen

Ganz früher waren die Iren sehr bekannt für guten und vollmundigen Whisky. Daran hat sich nichts geändert, auch wenn die Schotten heute bekannter sind. Das dies so ist, werden Sie von Jürgen Bönisch gezeigt und erklärt bekommen.

Wir werden eine Reise um und durch die Insel machen. Zur Verkostung stehen 7 verschiedene Destillieren für Sie bereit.

Alle Kurse und Seminare finden in der geräumigen Kochschule mit Tageslicht sowie modernster Technik statt. Selbstverständlich sind getrennte Toiletten vorhanden und es gibt genügend Parkplätze. Auch eine Anreise mit der Bahn ist möglich. Der Bahnsteig ist gerade 50 Meter entfernt.

Alle Preise verstehen sich incl. 19% Mwst.

Buchbar ab sofort im Werksverkauf. Ideal auch als Weihnachtsgeschenk!

Tee-Meyer, Hans-Georg Meyer, Bahnhofstraße 16, 86663 Asbach-Bäumenheim

www.tee-meyer.de – kontakt@tee-meyer.de

Tel. 0906-99981547 Fax: 0906-99981548

Öffnungszeiten Werksverkauf und Museum:

Montag bis Freitag von 09-18 Uhr, Samstag von 09-14 Uhr durchgehend