

„*HIER KOCHT HANNOVER!*“ AB SOFORT: „NOCH GRÖßER, SCHÖNER, BESSER...“
IM HESSE KÜCHENCENTER NO. 1 UND IN DER BULTHAUP EVENT-KÜCHE AM AEGI 1

TELEFON: 0511 / 724 333 0

GOURMET-KOCHSCHULE.DE • R.-HESSE-STR. 3 (B6) - 30812 GARBSEN-BERENBOSTEL

EM@IL: INFO@GOURMET-KOCHSCHULE.DE

PR Presse-Mitteilung :

Buchungsrekord in der GOURMET-KOCHSCHULE.de bei Möbel HESSE :
→ Über 1000 Gäste bei Kochevents als Weihnachtsfeiern

Der Trend hält ungebrochen und trotz Wirtschaftskrise: Dieses Jahr konnten Jan Kreller und sein Kochteam über 1000 Gäste in der Vorweihnachtszeit begrüßen, die gemeinsam kochen und sich quasi selbst verwöhnen wollten. Das Besondere daran ist, außer der umfangreichen Menüauswahl schon ab 55,-- Euro pro Person für 4 Gänge: Keiner muß abwaschen oder aufräumen, und die Kochschürze gibt's für jeden gratis dazu!

Hier bieten Chefkoch Jan Kreller und seine Kollegen Stephan und Olli über 20 verschiedene Kochkurse zur Auswahl, darunter exotische Angebote wie Sushis selber rollen, afrikanische, indische, thailändische Küche oder auch Basics aus deutschen Landen oder aus Niedersachsen.

Jeder Gast erhält seine eigene Schürze zum Mitnehmen und die Rezepte, die immer auch problemlos zu Hause nachgekocht werden können.

Seit Dezember 2008 gibt es auch ein neues Rabattsystem für offene Kochkurse:
Alle Abonnenten von HAZ oder NP erhalten über ihren AboPlus-Pass 20 % Rabatt!

Weiterhin neu im Angebot der GOURMET-KOCHSCHULE.de sind:

*ü30-After-Work-Single-Kochen mit Erotic Food (39,-- pP),
Vegetarische Vollwertküche (55,-- pP), und besonders beliebt:
Männer kochen für ihre Frauen (99,-- pro Paar).*

„HIER kocht Hannover!“

Immer mehr Firmen aber auch Privatleute entdecken Kochevents als optimale Veranstaltung: Hier werden alle aktiv mit eingebunden und haben am Ende ein leckeres mehrgängiges Essen gekocht, das gemeinsam verzehrt wird. So steht zwar zunächst das Thema Kochen im Mittelpunkt, es bleibt aber auch genug Zeit für weitere Gespräche bei Tisch.

Soziologen haben herausgefunden, daß das Gefühl der Gemeinsamkeit bei keiner anderen Tätigkeit so ausgeprägt gefördert wird, wie beim Kochen, zumal es sich um eine der ältesten Beschäftigungen überhaupt handelt. So kann ein Kochseminar sowohl im Wettstreit („Kochduell“) als auch im teambildenden Sinne durchgeführt werden, ganz nach Wunsch des Kunden. Dies sind Firmen jeglicher Couleur und Größe, wie auch die Referenzliste der GOURMET-KOCHSCHULE.de zeigt: Von der kleinen Arzt- oder Rechtsanwaltspraxis über mittelständische Firmen bis hin zu Großunternehmen: Banken, Energieversorger, Versicherer, Touristikfirmen, produzierendes Gewerbe: die gesamte Bandbreite an Unternehmen war schon zu Gast in der GOURMET-KOCHSCHULE.de in Hannover-Garbsen.

Seit Gründung der Gourmet-Kochschule.de in 2005 haben bereits über 6.000 Gäste hier ihr Essen unter fachmännischer Anleitung selbst zubereitet. Dabei sind die Gruppengrößen zwischen 8 und bis zu 100 Teilnehmern sehr unterschiedlich. Ab etwa 20 Gästen stehen gleich bis zu drei Köche und zusätzliche Servicekräfte helfend und mit Tipps zur Seite.

Die GOURMET-KOCHSCHULE.de aus Hannover-Garbsen, Inhaber Chefkoch Jan Kreller, kocht in gleich zwei Locations:

Gekocht werden kann im HESSE Küchencenter No 1 an der B6 in Garbsen-Berenbostel auf über 300 m² an drei Miele-Kochinseln mit angeschlossenem großzügigen Bistrobereich. Hier serviert Chefkoch Jan Kreller auch täglich wechselnde Mittagsgerichte ab nur 4,-- Euro.

...und außerdem: mit einer zusätzlichen exklusiven Location im Zentrum Hannovers: am Aegi in der *bulthaup Event-Küche* (nur auf Anfrage).

ViSdP: Jan Kreller