

Dienstag, 21. April 2015

Presseinformation

Zu Gast bei den Kunkels – Kochkurse als Gruppenerlebnisse im Restaurant Zirbelstube



Kochkurse sind im Trend. Menschen, die gerne essen wollen häufig auch einen Blick hinter die Kulissen werfen und erfahren, wie die Gerichte zubereitet werden. Auch Sebastian Kunkel bietet in seinem Restaurant Zirbelstube einmal pro Monat verschiedene thematische Kochkurse an – zusammen mit seinem Vater Erhard. Im Mittelpunkt steht neben Rezepten, Produkten und saisonalen Besonderheiten dabei vor allem eines – das gemeinsame Koch- und Esserlebnis. Am 17. Mai dreht sich dabei alles um das Thema Spargel.

Kochkurse, Seminare, Kocherlebnisse – es gibt viele Begriffe, um das Kochen unter Anleitung zu beschreiben. Dabei geht es letztlich immer um das gleiche: Von einem erfahrenen Koch zu lernen, wie bestimmte Gerichte zubereitet werden. Und darum, den Profis dabei über die Schulter zu blicken. Sebastian Kunkel hat seine ganz eigene Vorstellung von Kochkursen in die Tat umgesetzt: „Für uns war es wichtig, die Atmosphäre des Restaurants und unsere Idee von Kochen und Gastlichkeit auch in den Kursen wiederzugeben. Und das so authentisch wie möglich. Daher fühlt es sich eher an, als würden wir die Teilnehmer in unsere Familienküche einladen.“ Sebastian leitet die Kurse zusammen mit seinem Vater Erhard Kunkel, ebenfalls Koch und früherer Besitzer der Zirbelstube. Das hat einerseits organisatorische Vorteile, denn die Teilnehmer können in zwei Gruppen arbeiten und sind jeweils sehr nahe am Herdgeschehen. Bei einer Gruppengröße von maximal acht Personen ist damit gewährleistet, dass jeder nicht nur die nötigen Informationen bekommt, sondern auch selbst Hand anlegen darf. Das eigentlich Besondere aber ist die Stimmung während der etwa vierstündigen Kurse. Die Mischung aus familiärer Atmosphäre, kulinarischer Information und Zubereitung der Gerichte geht auf – die Teilnehmer haben mehr das Gefühl, zu Gast bei den Kunkels als bei einem Kochkurs zu sein.

Die monatlichen Kochkurse in der Zirbelstube richten sich natürlich entweder nach den Produkten der Saison oder stehen im Zeichen eines bestimmten Mottos. So gibt es im Mai einen Spargelkurs, in dem ein Vier-Gänge-Menü des Edelgemüses gekocht wird. Im Juni widmen sich die Kunkels der vegetarischen Küche, der Kurs im Juli ist an alle Männer gerichtet – hier spielen hochwertiges Fleisch und Innereien die Hauptrollen. Doch Sebastian Kunkel geht es nicht alleine um das Kochen: „Die Zubereitung ist das eine, das gemeinsame Essen das andere. Unsere Kurse finden am Sonntag statt und enden immer zur Mittagszeit. So können die Teilnehmer Freunde oder Familie einladen, beim gemeinsamen Essen an der langen Tafel dabei zu sein.“ Die Kochkurse kosten 105 Euro, inklusive Aperitif, Materialkosten, Kaffee, Wasser sowie das Rezeptheft. Essensgäste zahlen 65 Euro für das Vier-Gänge-Menü mit Getränken.

Die Termine für die nächsten Kurse finden Sie auf:

www.zirbelstube.com/kochkurse_restaurant_zirbelstube_nuernberg.html



Es wird angerichtet: Erhard und Sebastian Kunkel am Pass



Sebastian Kunkel beim Tranchieren einer Lammschulter



Chef der Zirbelstube: Sebastian Kunkel

Pressekontakt: factum Presse und Öffentlichkeitsarbeit GmbH

Alexander Otto
Leopoldstraße 54
D-80802 München

fon: +49 (0)89 / 8091317 - 50
mobil: +49 (0)175/ 24 55 101
E-Mail: otto@factum-pr.com
www.factum-pr.com