



Weihnachtsfeier mal anders: Spitzenkoch Wrenkh lädt Firmen und Privatkunden zum Kochevent in den Hamburger Kochsalon

Nicht zu Hause und doch privat im Hamburger Schanzenviertel kommen sich Kollegen und Freunde beim gemeinsamen Schnippeln, Brutzeln und Tafeln näher

(ddp direct) Hamburg, 19.09.2013. Bis Weihnachten ist es noch lange hin und dennoch beschäftigen sich bereits jetzt Firmen und Unternehmen intensiv mit dem Fest der Liebe, denn es gilt, die Betriebs-Weihnachtsfeier zu organisieren. Wem der obligatorische Restaurant-Besuch mit den Mitarbeitern dieses Jahr zu langweilig ist, kann auf raffinierte Kulinarik setzen: Gemeinsam mit Alexander Keller und seinem Team lädt der österreichische, von Gault Millau ausgezeichnete Haubenkoch Christian Wrenkh in den Hamburger Kochsalon (<http://www.hamburger-kochsalon.de>) zum Selbermachen ein. Gemeinsam schnippeln, rühren und brutzeln, zusammen essen und genießen. Die besten Partys fanden schließlich schon immer in der Küche statt! Für Weihnachtsfeiern der Kollegenschaft ist das Erlebniskochen im Hamburger Schanzenviertel ideal. Für Freunde und Privatkunden? sei es zur Weihnachtsfeier oder zur Geburtstagsparty? natürlich ebenso. Christian Wrenkh: ?Beim Kochen kommt man sich auf eine intime Art näher ohne zu privat zu werden.?

Delikates für Genussmenschen? die Idee des gastrosophischen Kochsalons

Der Hamburger Kochsalon ist Kochschule ohne Kochkurs im klassischen Sinne. Ein gastrosophischer Kochsalon, bei dem nicht der Kochlehrer im Mittelpunkt steht, sondern die Teilnehmer. Ein entspanntes, kreatives Zusammenkochen, um dabei? ganz nebenbei? auch etwas zu lernen. Die wertvollen Tricks und Kniffe der Profis erleben die Teilnehmer beim Machen. In Koch-Stress gerät hier keiner, die Gerichte sind geschmacklich raffiniert, aber leicht zuzubereiten. Wrenkh: ?Das einfache und selbstverständliche Kochvergnügen ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung.? Maximal zwei Stunden wird gekocht, danach kräftig gefeiert und ausgiebig gespeist. Zum Beispiel Rotwein Rüberrisotto von der Gerste, Dreierlei Paprika in Shirobutter, Grünkohlcurry in Kokosmilch, Maronenschmarrn mit Radicchio, dazu je nach Belieben Fleisch oder Fisch, auch rein vegetarische oder vegane Speisen sind im Portfolio des Hamburger Kochsalons.

Der Hamburger Kochsalon richtet Kochevents ab 5 Personen bis maximal 100 Personen aus. Pro Person und inklusive aller Speisen und Getränke kostet das Event 88 Euro.

Über Christian Wrenkh:

Christian Wrenkh (Jahrgang 1954) ist gebürtiger Wiener und begann seine kulinarische Karriere als Hendl-Brater im ?Wienerwald?. 1982 gründete er das ?Wrenkh?, damals Wiens erstes vegetarisches Gasthaus mit Vollwertkost. Im Jahre 2006 folgte der ?Wiener Kochsalon?, das Pendant zum ?Hamburger Kochsalon?.

Der von Gault Millau preisgekrönte Haubenkoch ist Gastrosoph und Autor der Bücher ?Sehr gut vegetarisch kochen?, herausgegeben von der Stiftung Warentest, mit 100 raffinierten Rezepten für anspruchsvolle Gemüefans und Co-Autor des Buches ?Vom Kochen und vom Lieben? ? das erste kulinarische Beziehungs-, Trost- und Ratbuch.

Seit 2009 leiten seine Söhne Karl und Leopold den Wiener Kochsalon und das ?Wrenkh?, während sich Christian Wrenkh um den Hamburger Kochsalon kümmert.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/s88dtp>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/essen-trinken/weihnachtsfeier-mal-anders-spitzenkoch-wrenkh-laedt-firmen-und-privatkunden-zum-kochevent-in-den-hamburger-kochsalon-61286>

Pressekontakt

Hamburger Kochsalon

Herr Christian Wrenkh
Max-Brauer-Allee 251
22769 Hamburg

presse@hamburger-kochsalon.de

Firmenkontakt

Hamburger Kochsalon

Herr Christian Wrenkh
Max-Brauer-Allee 251
22769 Hamburg

hamburger-kochsalon.de
presse@hamburger-kochsalon.de