

# CULINARIA

.... denn Gutes kann noch besser werden

## Terminplan 1. Halbjahr 2014

**Termine:** Jeden 2. und 4. Dienstag, 16 – 20 Uhr

**Ort:** Akademie Berlin-Schmöckwitz,  
Lohmühlenstr. 65, 12435 Berlin

**Unkosten:** 100 € Halbjahr  
Für Mitglieder Hauptstadtköche  
oder VSR Verein kostenfrei



**Kontakt und Anmeldung:**  
Akademie Berlin-Schmöckwitz  
Herr Sven Lissan, Tel. 030.5 333 8775  
culinaria@hauptstadtkoche.de



### *Wilde Fleischlust*

Neben dem fachgerechten Zerlegen eines Wildstückes und einer Exkursion zum Wildhof Müncheberg stehen die Zubereitung schmackhafter Gerichte und jede Menge Hintergrundwissen rund um Wildschein, Reh und Co. auf dem Programm – kurz: es wird blutig und lecker!

Unter Anleitung von: Michael Bjarsch, Inhaber des Wildhof Müncheberg, ehemaliges Mitglied der Olympiamannschaft der Köche

11.02.2014  
25.02.2014  
11.03.2014

Besonderer Abend mit Wildmenü

21.02.2014

### *Darf's ein bisschen Meer sein?*

Verschiedene Meeresfrüchte von Schalen- bis zu Krustentieren und deren unterschiedliche Zubereitungsarten

Unter Anleitung von: Brian Frank, Küchenmeister und Daniel Schade, Küchenmeister, Teamkapitän der Regionalmannschaft und Vereinsvorsitzender der Hauptstadtköche

25.03.2014  
08.04.2014  
22.04.2014

### *It's Spargeltime...*

Ob lang und dünn, ob grün oder weiß – kaum ein anderes Gemüse ist so im Trend und so wandelbar. Aber nicht nur das „Königliche Gemüse“ sondern auch die vielen saisonalen Begleiter stehen auf dem Programm und werden sich zu einem wunderbar leichten Menü vereinen. Ergänzt wird das Programm mit einer Exkursion zu einem Brandenburger Spargelhof.

Unter Anleitung von Sven Lissan, Ausbildungsleiter der Akademie Berlin-Schmöckwitz und Daniel Schade

13.05.2014  
27.05.2014  
10.06.2014

Besonderer Abend mit Spargelmenü

16.05.2014

### *Molekularküche – Die Revolution der Kochkunst*

Chemie und Physik halten Einzug in unsere Küche: brodelnde Nebelschwaden, platzende Fruchtkugeln und am Ende spektakuläre Gerichte – wie geht das?

Das Geheimnis lüftet: ???

24.06.2014  
08.07.2014



*Highlights im 2. Halbjahr:  
Patisserie, Sushikurs....*