

# KOCHEN DURCH DIE EPOCHEN!



IN GRUPPE KOCHEN BEI IHREM FIRMENEVENT!

Erleben Sie stimmungsvolle Stunden mit historischer Kochkultur! Das KochKulturMuseum erforscht und vermittelt historische Kochkultur.

Die Geschichte des Kochens in all seinen Aspekten steht im Zentrum der Forschungstätigkeit des KochKulturMuseums. Die Ergebnisse werden aber nicht bloß gezeigt, sondern auch verkostet – von Ihnen. Lassen Sie sich in vergangene Zeiten entführen! Wir präsentieren Ihnen spannende historische Hintergründe und amüsante Anekdoten.

Nützen Sie das Angebot des KochKulturMuseums für Ihre Firmenveranstaltung! Ob Firmenfeier, Teambuilding-Maßnahme, Incentive oder als Weihnachtsfeier – das KochKulturMuseum hat immer ein passendes Angebot für Sie! Wählen Sie aus verschiedenen Themen eines aus oder buchen Sie einen Querschnitt – Kochen durch die Epochen!

Weitere Themen finden Sie unter [www.kochkulturmuseum.at](http://www.kochkulturmuseum.at)

## VERANSTALTUNGSBEISPIEL:

- Kochkurs mit anschließendem gemeinsamen Essen – die Gerichte werden von den Teilnehmer\*innen selbst in Kleingruppen zubereitet, unter Anleitung unserer Mitarbeiter\*innen
- Dauer: ca. 4 Stunden
- Teilnehmer\*innen: min. 6 Personen, max. 25 Personen

## WIR STELLEN...

- hochwertige Zutaten, überwiegend regional und saisonal sowie aus nachhaltigem Anbau
- alkoholfreie Getränke während der gesamten Veranstaltung (Fruchtsäfte, Wasser, Kaffee & Tee)
- KochKulturMuseum-Leihschürzen
- Handout mit den Rezepten samt Quellenangaben

## KOCHKULTURMUSEUM

MAG. GEORG GEML

TEL. +43 (0) 664 1357 135

GEORG.GEML@KOCHKULTURMUSEUM.AT

# KOCHEN WIE IM MITTELALTER

## KOCHKURS „STREIFZUG DURCH DIE KÜCHEN DES SPÄTMITTELALTERS“

Das KochKulturMuseum nimmt Sie mit auf einen Streifzug durch die Küchen des Spätmittelalters! Staunen Sie über uns heute fremde Geschmackswelten, wie sie damals auf die Tische derer, die es sich leisten konnten, gekommen sind. Kochen wie im Mittelalter – der genussvollen Seite der Geschichte auf der Spur!

Gemeinsam kochen wir die Speisen für ein dreigängiges Menü nach mittelalterlichen Rezepten, die in Klöstern und an Fürstenhöfen aufgeschrieben wurden. Die Rezepte werden nach saisonalen Gesichtspunkten ausgewählt.

Zum Abschluss des Kurses genießen wir die zubereiteten Speisen gemeinsam an der festlich gedeckten Tafel.

### MENÜ (BEISPIEL):

- 1. Gang: Ambrosia vom Huhn
- 2. Gang: Kalbsrollbraten, Schwallenbergs Salse, Gnocchi aus Frischkäse, Erbsen am Spieß
- 3. Gang: Torta di Marzapane

Anm.: Es kann zu Änderungen kommen, da das Menü kurz davor nach saisonaler Verfügbarkeit zusammengestellt wird.



# KOCHEN WIE IM BRITISH EMPIRE

## KOCHKURS „VIKTORIANISCHE KÜCHEN“

Das KochKulturMuseum nimmt Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch die Geschichte des Kochens! Lernen Sie die Britische Küche von ihrer besseren Seite kennen und staunen Sie über die Vielfalt und Raffinesse der englischen Kochkunst im 19. Jahrhundert. Kochen wie im *British Empire* – der genussvollen Seite der Geschichte auf der Spur!

Wir erkochen jene Köstlichkeiten, die zur Regierungszeit Königin Victorias in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts typisch waren. Ob die berühmten Pies oder die fruchtigen Jellies, gemeinsam erkunden wir jene Speisen, die die englische Küche der Zeit zur führenden Europas machten. Zum Ausklang kosten wir uns durch die facettenreichen Geschmackswelten des damaligen Weltreichs.

Wir kochen gemeinsam die Speisen eines dreigängigen Menüs, wie es im späten 19. Jahrhundert in einem Haushalt des gehobenen Bürgertums serviert wurde. Die Rezepte werden nach saisonalen Gesichtspunkten ausgewählt.

Im Anschluss an den Kochkurs genießen wir das Menü an der festlich gedeckten Tafel.

### MENÜ (BEISPIEL):

- 1. Gang: Mullagatawny Soup
- 2. Gang: Veal and Ham Pie, Jerusalem Artichokes with White Sauce, Winter Salad with Excellent Dressing
- 3. Gang: Minced Pie

Anm.: Es kann zu Änderungen kommen, da das Menü kurz davor nach saisonaler Verfügbarkeit zusammengestellt wird.



# KOCHEN WIE AM HÄUSLICHEN HERD

## KOCHKURS „DIE KURRENTKOCHBÜCHER UNSERER GROSSMÜTTER“

Das KochKulturMuseum nimmt Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch die Geschichte des Kochens! Stöbern Sie mit uns in alten, handgeschriebenen Kochbüchern unserer Vorfahren und tauchen Sie in die Geschmackswelt der Zeit unserer Großeltern ein. Kochen wie unsere Vorfahren – der genussvollen Seite der Geschichte auf der Spur!

In diesem Kochkurs stöbern wir in den Kochbüchern unserer Vorfahren. In der Sammlung des KochKulturMuseums befinden sich mehrere handgeschriebene Kochbücher aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert. Darin wurden verschiedene Rezepte festgehalten, als Hilfe beim Kochen, aber auch, um sie den nachfolgenden Generationen zu hinterlassen. So wurde die familiäre Kochtradition hochgehalten und weitergeschrieben.

Warum werden diese Kochbücher heute kaum mehr benutzt? Sie sind in Kurrentschrift aufgeschrieben. Nach einem Kurrent-Crash-Kurs übertragen wir daher zuerst einzelne der Rezepte in die Lateinschrift und kochen sie anschließend nach. Die Rezepte werden nach saisonalen Gesichtspunkten ausgewählt.

Im Anschluss an den Kochkurs genießen wir das Menü in gemütlicher Atmosphäre.

### MENÜ (BEISPIEL):

- 1. Gang: Kaiserknödelsuppe
- 2. Gang: Kaiserschnitzel, Weiße Rüben, gedünsteter Reis
- 3. Gang: Napoleontorte

Anm.: Es kann zu Änderungen kommen, da das Menü kurz davor nach saisonaler Verfügbarkeit zusammengestellt wird.

