

## „WILD“ kochen mit Markus Bitzen



---

### Kochkurs Gutschein

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein über einen unserer Kochkurse aus. Zum Beispiel in Verbindung mit einem schönen Abendmenü. Sprechen Sie uns gerne an.

---

### Exklusiver Kochkurs für Ihre Gruppe an individuellen Terminen

Für Ihre Gruppe bieten wir gerne individuelle Kochkurse an. Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot. Zum Beispiel: Kochen von 14 bis 18 Uhr mit kleiner Kaffeepause. Am Abend dann gemeinsames Abendessen des gekochten in gemütlicher Runde. Ideal für Betriebsfeiern Seminarrahmenprogramme und Team Building Events. Angebote erstellt Herr Bitzen immer individuell je nach Termin und Ihrem ganz persönlichen Zeitfenster



**Jagdhaus Rech** - Familie Bitzen  
Bärenbachstraße 35 - 53506 Rech

Telefon: [+49 \(0\) 26 43-84 84](tel:+49026438484) - Fax: +49 (0) 26 43-31 16 E-Mail: [info@jagdhaus-rech.de](mailto:info@jagdhaus-rech.de)



# WILD Kochkurs

mit Markus Bitzen

„Spezialitäten vom Wild – köstlich und einfach zubereitet“

Markus Bitzen möchte Ihnen die Kunst des Zubereitens von Wildgerichten spannend und abwechslungsreich in Kochkursen nahebringen. Schnuppern Sie hinein in die Jägerei, die Leidenschaft der Jagd, und wie wir anschließend das von Mutter Natur gegebene zu einem wunderbaren Menü verarbeiten. Wir möchten Sie von der Qualität und den besonders positiven Eigenschaften von Wild-Fleisch begeistern.

## Wilder Kochkurs

Dauer 3 ½ Stunden, Beginn 14:00 Uhr; Ende 17:30 Uhr

Mindest-Teilnehmerzahl: 5

Termine:

Samstag 16. Dezember 2017  
Samstag 27. Januar 2018  
Samstag 03. Februar 2018  
Samstag 24. Februar 2018  
Samstag 10. März 2018  
Samstag 24. März 2018  
Samstag 14. April 2018

- Richtiger Wild Einkauf? Worauf ist zu achten?
- Welches Wildfleisch wofür?
- Verschiedene Zubereitungsarten?
- Schmoren, kurz Braten, kochen oder Sous vide garen? Was für welches Stück? Rezepte? Welche Gewürze, Beilagen? Welche Verfeinerungen?

All diese Fragen wird Ihnen Markus Bitzen in seinem Wild Kochkurs beantworten und Ihnen die Welt des natürlichsten Fleisches nahebringen.

**Preis pro Person 79,00 €**

inkl. kleinem Rezept Buch mit Tipps und Tricks vom Wild Koch Markus Bitzen und Getränke während des Kurses

**Optional kann gerne ein leckeres Wildmenü für den Abend dazu gebucht werden:**

3 Gang Liebhaber Menü 49,00 €

5 Gang Liebhaber Menü 59,00 €

Übernachtungen können gerne individuell dazu gebucht werden

### Allg. Teilnahmebedingungen

- Kosten sind immer pro Teilnehmer
- Mindestteilnehmerzahl 5 Personen sollte der Termin nicht zustande kommen werden wir ca. 14 Tage vorher informieren und mögliche Alternativen anbieten
- Abendessen und Übernachtungen sind immer optional gerne dazu buchbar

**Jagdhaus Rech** - Familie Bitzen  
Bärenbachstraße 35 - 53506 Rech

Telefon: [+49 \(0\) 26 43-84 84](tel:+49026438484) - Fax: +49 (0) 26 43-31 16 E-Mail: [info@jagdhaus-rech.de](mailto:info@jagdhaus-rech.de)