

SEMINARE 2012

WOHLFAHRT · WISSLER · KING · RAUE



deutsche see[®]

Fischmanufaktur

SEMINARE VON "DEUTSCHE SEE"

2012



2002 startete die "Deutsche See" mit Seminaren. Dabei stand immer das Wesentliche im Fokus: die besten Produkte und der Umgang der besten Köpfe damit. 2012, zehn Jahre später, folgen "Deutsche See"-Seminare weiterhin und konsequent diesem Ziel.

Joachim Wissler, ein Purist am Herd, beeindruckt mit seinen bis ins letzte Detail durchdachten Kompositionen. Harald Wohlfahrt lebt die klare Produktküche und vermittelt sie in seiner bekannten "Schwarzwaldstube" weiter. Tim Raue zeigt mit Impulsen aus Fernost eine kreative und innovative Küche. Johannes King bietet im "Söl'ring Hof" Sylter Austern und mehr von dem, was die nahe Nordsee hergibt. Die Experten von "Deutsche See" schulen in ihren Seminaren die handwerkliche Kompetenz in der Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten. Vor Ort in der Fischmanufaktur in Bremerhaven.

DEM GENUSS VERPFLICHTET.

SEMINARÜBERBLICK

- 1 Harald Wohlfahrt
- 2 Joachim Wissler
- 3 Johannes King
- 4 Tim Raue
- 5 SELECT-Fisch & Meeresfrüchte
- 6 BASIS-Fisch
- 7 Fisch in der Gemeinschaftsverpflegung



INHALT

- Erarbeitung eines 6-Gänge-Menüs unter Anleitung von Harald Wohlfahrt
- Hüttenwanderung
- Menü in der "Schwarzwaldstube"

SEMINARABLAUF

- 1. Tag:** bis 18:00 Uhr Anreise Hotel "Traube Tonbach", Baiersbronn, 19:00 Uhr Galamenü in der "Schwarzwaldstube"
- 2. Tag:** 09:30–16:30 Uhr Kochen mit Harald Wohlfahrt in der "Schwarzwaldstube", Hüttenwanderung mit anschließendem Grillen
- 3. Tag:** Vormittag zur freien Verfügung, 12:00 Uhr gemeinsames Mittagessen in der "Köhlerstube", Abreise

TERMIN

13.05.–15.05.2012

SEMINARDAUER

3 Tage, 2 Übernachtungen

SEMINARORT

Hotel "Traube Tonbach", Baiersbronn, Übernachtung im Haus "Kohlwald"

LEISTUNGEN

2 Übernachtungen/Frühstück, Galamenü "Schwarzwaldstube", Mittagessen "Köhlerstube", Hüttenwanderung mit Grillabend

PREIS

1.100,- Euro zzgl. 19% MwSt.

HARALD WOHLFAHRT

Das Hotel "Traube Tonbach" im Nordschwarzwald ist weltbekannt durch den Küchenchef der "Schwarzwaldstube". Seit unzähligen Jahren erhält Sternekoch Harald Wohlfahrt Höchstwertungen in allen bedeutenden Restaurantführern. Die Liste seiner Auszeichnungen und Preise ist lang. Die 3 Sterne und 19,5 Punkte bezeugen nun schon seit vielen Jahren sein Können. „Seine Genussdarbietungen zu beschreiben, ist ein so hoffnungsloses Unterfangen, wie Musik in Worte zu fassen“, so der Gault Millau über Harald Wohlfahrt.



INHALT

- Kochkurs mit Joachim Wissler
- Dinner in der Trattoria "Enoteca"
- Menü im Restaurant "Vendôme"

SEMINARABLAUF

- 1. Tag:** ab 15:00 Uhr Anreise im Grandhotel Schloss Bensberg, 19:00 Uhr Treffen zum Abendessen in der Trattoria "Enoteca"
- 2. Tag:** 10:00–17:00 Uhr Kochkurs mit Joachim Wissler in der Küche des Restaurants "Vendôme", 20:00 Uhr Menü von Joachim Wissler im Restaurant "Vendôme"
- 3. Tag:** gemeinsames Frühstück, Abreise

TERMIN

15.04.–17.04.2012

SEMINARDAUER

3 Tage, 2 Übernachtungen

SEMINARORT

Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach

LEISTUNGEN

2 Übernachtungen/Frühstück, Dinner Trattoria "Enoteca", Menü Restaurant "Vendôme", Nutzung Spa

PREIS

1.100,– Euro zzgl. 19% MwSt.

JOACHIM WISSLER

Ganz bewusst entschloss sich Joachim Wissler, Koch zu werden. Die Liebe zu diesem Beruf entdeckte er schon früh in der Gastwirtschaft seiner Eltern. Seine Liebe zum Produkt, zu klaren Aromen und seine schnörkellos-raffinierten Kompositionen machen ihn zu einem der besten Köche Deutschlands. Seit 2000 ist Joachim Wissler Küchenchef im Restaurant "Vendôme" in Bensberg. Dort erkochte er sich 2006 zum ersten Mal seinen dritten Stern und verteidigte auch für 2011 die 19,5 Punkte im Gault Millau. Vom Feinschmecker erhielt er die Höchstnote 5 F. "Um das zu werden, was ich bin, brauchte ich unter anderem Fleiß, Disziplin und Beharrlichkeit. Das alleine hätte aber nicht gereicht. Hinzu kamen das nötige Quäntchen Glück und Menschen, die mir ihr Vertrauen schenkten."



INHALT

- Kochkurs mit Johannes King im "Söl'ring Hof"
- Dinner im "Söl'ring Hof"
- Wanderung zu den Austernbänken von "Dittmeyer's Austern-Compagnie"

SEMINARABLAUF

- 1. Tag:** Anreise im Hotel "Landhaus Stricker", Sylt, 17:00 Uhr Begrüßung und Shuttle zum Weststrand, Wanderung zu den Austernbänken in der Blidselbucht mit Informationen rund um Austern und die Sylter Royal, Wanderung nach List und anschließend gemeinsames Abendessen im Bistro "Austernmeyer"
- 2. Tag:** gemeinsames Frühstück, 10:30 Uhr Fahrt zum "Söl'ring Hof", 11:00–17:00 Uhr Kochkurs mit Johannes King, Rückfahrt, 19:00 Uhr Treffen zum Dinner von Johannes King und seinem Team
- 3. Tag:** gemeinsames Frühstück, Abreise

TERMIN

18.06.–20.06.2012

SEMINARDAUER

3 Tage, 2 Übernachtungen

SEMINARORT

"Landhaus Stricker" und "Söl'ring Hof", Sylt

LEISTUNGEN

2 Übernachtungen/Frühstück "Landhaus Stricker", Tour zu den Austernbänken, Abendessen Bistro "Austernmeyer", Dinner "Söl'ring Hof", Shuttleservice

PREIS

1.050,- Euro zzgl. 19% MwSt.

JOHANNES KING

Johannes King wuchs mit seinen neun Geschwistern auf dem Bauernhof der Eltern im Schwarzwald auf. Nach der Kochlehre absolvierte er Küchenstationen in Deutschland, Österreich und Frankreich, etwa bei Henry Levy in Berlin und Karl Schuhmacher in Wien-Oberlaa. Seit Sommer 2000 kocht Johannes King für die Gäste des Dorint "Söl'ring Hof" auf Sylt Haute Cuisine mit einer frischen Prise Meer. Seine Arbeit beschert ihm glückliche Gäste, 2 Michelin-Sterne und 17 Punkte im Gault Millau.

SEMINAR TIM RAUE IN BREMERHAVEN

4



INHALT

- Kochkurs mit Tim Raue
- Besichtigung "Deutsche See"-Fischmanufaktur
- Outdoor Cooking
- Segeltörn

SEMINARABLAUF

- 1. Tag:** bis 15:00 Uhr Anreise Hotel "Sail City", Bremerhaven, 16:00 Uhr Treffen zum Segeltörn auf dem Nostalgiesegler "Astarte", Verpflegung an Bord mit Champagner und Fingerfood von Tim Raue, Ausklang des Abends in der "Luneschleuse"
- 2. Tag:** 8:30 gemeinsames Frühstück, 9:30 Besichtigung Fischmanufaktur, 12:00 kleiner Mittagsimbiss, 12:30–16:00 Uhr Kochen mit Tim Raue in der Seminarküche "Deutsche See", 18:00 Uhr Outdoor Cooking am Leuchtturm
- 3. Tag:** gemeinsames Frühstück, Abreise

TERMIN

06.08.–08.08.2012

SEMINARDAUER

3 Tage, 2 Übernachtungen

SEMINARORT

"Deutsche See"-Fischmanufaktur, Bremerhaven, Übernachtung im Hotel "Sail City", Bremerhaven

LEISTUNGEN

2 Übernachtungen / Frühstück, Segeltörn, Verpflegung, Abendessen

PREIS

850,- Euro zzgl. 19% MwSt.

TIM RAUE

Schon früh entdeckte Tim Raue seine Faszination für die euroasiatische Küche. Sein Ziel war es, in Asien zu kochen. Doch nachdem der Gault Millau ihn mit 18 Punkten ehrte und der Guide Michelin ihm für seine Arbeit im "Restaurant 44" einen Stern verlieh, wurde es schwer, Deutschland zu verlassen. Als kulinarischer Direktor im Hotel Adlon erhielt Tim Raue für das Restaurant "MA Tim Raue" wieder einen Stern und erneut 18 Punkte im Gault Millau. Mit seiner Frau Marie-Anne eröffnete er im Herbst 2010 sein Restaurant "Tim Raue", das mit einem Stern und 19 Punkten ausgezeichnet wurde. Seine fernöstliche Weisheit: "Ich will nicht mehr die Ansprüche anderer erfüllen, sondern nur noch meine eigenen."

SEMINAR SELECT-FISCH & MEERESFRÜCHTE

5



INHALT

- Besichtigung der "Deutsche See"-Fischmanufaktur
- Intensive Warenkunde und Qualitätsbewertung von SELECT-Produkten und Meeresfrüchten mit den Experten von "Deutsche See"
- Professionelle Verarbeitung und Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten
- Räuchern von Fisch und Meeresfrüchten

SEMINARABLAUF

- 1. Tag:** bis 18:00 Uhr Anreise im "Comfort Hotel", Bremerhaven, 19:00 Uhr gemeinsames Abendessen
- 2. Tag:** Besichtigung der Fischmanufaktur, Bewerten von Fischqualitäten, Vorbereiten der Produkte für den nächsten Tag in der Seminarküche, gemeinsames Abendessen
- 3. Tag:** 09:00–13:00 Uhr Zubereiten der Produkte mit speziellem Blick auf das Fachthema "Räuchern", Abreise

TERMIN

05.11.–07.11.2012

SEMINARDAUER

3 Tage, 2 Übernachtungen

SEMINARORT

"Deutsche See"-Fischmanufaktur, Bremerhaven, Übernachtung im "Comfort Hotel", Bremerhaven

LEISTUNGEN

2 Übernachtungen / Frühstück, Abendessen, Verpflegung, Seminarunterlagen

PREIS

600,- Euro zzgl. 19% MwSt.

TAGESSEMINAR BASIS-FISCH

6



INHALT

- Besichtigung der "Deutsche See"-Fischmanufaktur
- Warenkunde mit den Experten von "Deutsche See"
- Kompakter Überblick über den fachgerechten Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten
- Anwendungsbezogene Fischzubereitungen

SEMINARABLAUF

10:00 Uhr Besichtigung der Fischmanufaktur, im Anschluss Theorie und Praxis im Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten

TERMINE

22.05.2012

25.09.2012

Nach Absprache auch als Gruppe buchbar.
Kontakt: Iris Buttler, Telefon 04 71/13 31 66

SEMINARDAUER

1 Tag, Übernachtung nach Bedarf zusätzlich buchbar

SEMINARORT

"Deutsche See"-Fischmanufaktur, Bremerhaven

LEISTUNGEN

Fachseminar, Verpflegung, Seminarunterlagen

PREIS

60,- Euro zzgl. 19% MwSt.

30,- Euro zzgl. 19% MwSt. für Auszubildende

SEMINAR FISCH IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

7



INHALT

- Besichtigung der "Deutsche See"-Fischmanufaktur
- Vorstellung von Produkten für verschiedene Arten der Gemeinschaftsverpflegung
- Anregungen für die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung
- Vortrag zum Thema Nachhaltigkeit

SEMINARABLAUF

- 1. Tag:** bis 17:00 Uhr Anreise im "Comfort Hotel" Bremerhaven, 18:00 Uhr Treffen und Shuttle zum gemeinsamen Abendessen im Leuchtturm
- 2. Tag:** Besichtigung der Fischmanufaktur, Vortrag und Diskussion zum Thema "Nachhaltigkeit bei Fisch und Meeresfrüchten", Anregungen und Austausch zum Einsatz von Fisch und Meeresfrüchten in verschiedenen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung, gemeinsame Zubereitung von Fischgerichten, ca. 17.00 Uhr Abreise

TERMIN

08.10.–09.10.2012

SEMINARDAUER

2 Tage, 1 Übernachtung

SEMINARORT

"Deutsche See" in Bremerhaven,
Übernachtung im "Comfort Hotel" in Bremerhaven

LEISTUNGEN

1 Übernachtung/Frühstück, Fachseminar, Abendessen, Verpflegung, Seminarunterlagen

PREIS

350,- Euro zzgl. 19% MwSt.

Buchungen, Fragen und Anregungen rund um die Seminare von "Deutsche See" beantwortet und bearbeitet Iris Buttler.

Erreichbar per Telefon unter 04 71/13 31 66,
per Fax unter 04 71/13 34 00 oder
per Mail unter iris.buttler@deutscheese.de.

Seminarbuchung

Ansprechpartnerin Iris Buttler

„Deutsche See“ GmbH
Maifischstraße 3-9
27572 Bremerhaven
Telefon 04 71/13 31 66
Telefax 04 71/13 34 00
iris.buttler@deutschesee.de



„Deutsche See“ GmbH

Maifischstraße 3-9
27572 Bremerhaven
Postfach 10 12 47
27512 Bremerhaven
Telefon 04 71/13 01
Telefax 04 71/13 14 00

info@deutschesee.de
www.deutschesee.de
www.genussverbindet.de

„Deutsche See“

96103 Hallstadt bei Bamberg
Biegenhofstraße 19
Telefon 09 51/30 91-0
Telefax 09 51/30 91-5 55

„Deutsche See“

10553 Berlin
Beusselstraße 44 n-q
Telefon 0 30/39 60 03-0
Telefax 0 30/39 60 03-55

„Deutsche See“

33605 Bielefeld
Oldentruper Straße 145
Telefon 05 21/2 99 01-0
Telefax 05 21/2 99 01-11

„Deutsche See“

38112 Braunschweig
Hafenstraße 49
Telefon 05 31/2 20 95-0
Telefax 05 31/2 20 95-55

„Deutsche See“

28307 Bremen
Hans-Bredow-Straße 62
Telefon 04 21/4 38 73-0
Telefax 04 21/4 38 73-24

„Deutsche See“

44135 Dortmund
Heiliger Weg 60
Telefon 02 31/55 00-20
Telefax 02 31/52 51-98

„Deutsche See“

01067 Dresden
Messering 20
Telefon 03 51/8 67 62-0
Telefax 03 51/8 67 62-50

„Deutsche See“

47059 Duisburg
Am Unkelstein 30
Telefon 02 03/3 18 38-0
Telefax 02 03/3 18 38-88

„Deutsche See“

60386 Frankfurt am Main
Ferdinand-Porsche-Straße 20
Telefon 0 69/42 01 25-0
Telefax 0 69/42 01 25-98 +99

„Deutsche See“

79108 Freiburg im Breisgau
Hanferstraße 10
Telefon 07 61/5 15 13-0
Telefax 07 61/5 15 13-33

„Deutsche See“

35398 Gießen
Meisenbornweg 10
Telefon 06 41/9 71 13-0
Telefax 06 41/9 71 13-33

„Deutsche See“

22767 Hamburg
Große Elbstraße 244
Telefon 0 40/38 99 91-0
Telefax 0 40/38 99 91-99

„Deutsche See“

34355 Lutterberg bei Kassel
Vor der Hecke 11
Telefon 0 55 43/3 02 70-0
Telefax 0 55 43/3 02 70-25

„Deutsche See“

56070 Koblenz
Andernacher Straße 45-49
Telefon 02 61/9 82 50-0
Telefax 02 61/9 82 50-91

„Deutsche See“

50968 Köln
Marktstraße 10
Telefon 02 21/93 46 13-0
Telefax 02 21/93 46 13-91

„Deutsche See“

04509 Wiedemar bei Leipzig
Fasanenweg 4
Telefon 03 42 07/6 01-0
Telefax 03 42 07/6 01-26

„Deutsche See“

68165 Mannheim
Gottlieb-Daimler-Straße 14/Großmarkt
Telefon 06 21/4 00 06-0
Telefax 06 21/4 00 06-99

„Deutsche See“

81245 München
Berduxstraße 22
Telefon 0 89/8 20 96-0
Telefax 0 89/8 20 96-34

„Deutsche See“

89231 Neu-Ulm
Lise-Meitner-Ring 11
Telefon 07 31/7 29 65-0
Telefax 07 31/7 29 65-28

„Deutsche See“

93055 Regensburg
Burgweintinger Straße 31
Telefon 09 41/7 83 73-0
Telefax 09 41/7 83 73-33

„Deutsche See“

66129 Saarbrücken
Industriestraße
Telefon 0 68 05/91 07-0
Telefax 0 68 05/91 07-12

„Deutsche See“

70469 Stuttgart
Vera-Vollmer-Straße 3
Telefon 07 11/13 53 32-0
Telefax 07 11/13 53 32-99



deutschesee®

Fischmanufaktur