

# Ein wahrer Genuss für Ihren Gaumen



**Kreative Kochkurse und ausgefallene Themenabende mit dem Küchenkünstler und Bio Koch Stefan Walch.**



Im Zentrum der 2.000 jährigen Dom- und Kaiserstadt Speyer kommen Feinschmecker, Hobbyköche und Experimentierfreunde im alten Gewölbekeller aus dem Jahr 1865 kulinarisch auf Ihre Kosten. Nach der Eröffnung am 6. Oktober wird der Gewölbekeller mit Kochstudio zukünftig zur Location für ausgefallene Themenabende und kreative und individuelle Events. Schärfen Sie beim „Essen im Dunkeln“ Ihre Geschmackssinne und erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer und einen Gaumenkitzel der ganz besonderen Art. Wenn Sie einen „Mords-Hunger“ verspüren, spektakuläre Kriminalromane lieben und Ihnen eine Leiche zum Dessert nichts ausmacht, dann sind Sie richtig beim Krimidinner. Helfen Sie bei der Aufklärung und ermitteln Sie mit! Beim Krimidinner ist jeder plötzlich verdächtig. Oder sind Sie sogar selbst in die Tat verstrickt? Freuen Sie sich ab Oktober auf weitere Themenabende mit dem Küchenkünstler Walch. Vom „Strauß in verschiedenen Kreationen“ über „Rund um Sushi“ bis hin zu „Pfälzer Tapas mit korrespondierenden Bio-Weinen“ – gerne sind Sie dazu eingeladen, dem Küchenteam bei

der Zubereitung der Leckerbissen über die Schulter zu schauen.

### **Bio-Kochkurse im modernen AEG Küchenstudio**

Schluss mit Tiefkühlpizza und ungesundem Fast Food:

Schwingen Sie selbst den Kochlöffel und kredenzen Sie zusammen mit dem Bio-Koch Stefan Walch Ihr eigenes gesundes Menü.

Erlernen Sie dabei die Kunst und das nötige Fingerspitzengefühl des Sushi Rollens, zaubern Sie sich ein köstliches Gericht aus Straußenfleisch oder tauchen Sie ab in Neptuns Reich und ziehen Sie die Schätze des Meeres an Ihre Angel.

Der Gewölbekeller mit angeschlossenem Küchenstudio eignet sich besonders für Ihre Firmenveranstaltungen, als Rahmenprogramm oder für private Feierlichkeiten in ausgefallenem Ambiente. Gerne steht Ihnen Stefan und Doris Walch für eine ausführliche Beratung zur Verfügung.

## **Kulinarische Highlights 2010**

### **Oktober**

- 15.10.: Kochkurs „Gourmetküche“
- 22.10.: Themenabend „Rund um Sushi“
- 24.10.: Kochkurs „Alles Japan oder was!?!“
- 28.10.: Kochkurs „Pilze quer durch den Wald“
- 29., 30. & 31.10.: Themenabend „Essen im Dunkeln“

### **November**

- 8. & 9. November Kochkurs „Gans mal anders“
- 10., 11. & 12. November Themenabend „Gans mal anders“
- 14. November Kochkurs „Strauss in Kreation“
- 16. November Kochkurs „Nussig durch die Pfalz“
- 19., 20. & 21. November Themenabend „Essen im Dunkeln“
- 25. November Kochkurs „Genuss vom Fluss“
- 26. & 28. November Themenabend „Pfälzer Tapas vom Küchenkünstler“

### **Dezember**

- 5. & 19. Dezember Themenabend „Candle light Dinner“

*Wir bitten bei den Themenabenden um Anmeldung und rechtzeitige Reservierung.*

*Bei den Kochkursen mindest Teilnehmer 8 Pers. und max. 20 Pers.*

*Bei den Themenabenden max. 45 Pers.*



Weitere Informationen erhalten Sie unter:

[www.gewoelbekeller-speyer.de](http://www.gewoelbekeller-speyer.de)  
[www.kuechenkuenstler-walch.de](http://www.kuechenkuenstler-walch.de)

### **Kontakt**

Große Gailergasse 1a – 67346 Speyer  
Tel: 06232 – 60 28 0  
Fax: 06232 – 60 28 28  
Mail: [info@hotelaltspeyer.de](mailto:info@hotelaltspeyer.de)  
[www.hotelaltspeyer.de](http://www.hotelaltspeyer.de)



**WEINGUT  
ANSELMANN**  
EDESHEIM/PFALZ

**Ausgezeichnet mit  
dem Silbernen  
Bundesehrenpreis 2009  
Probieren Sie  
unsere hochprämierten  
Weine!**



Weingut Werner Anselmann  
Staatsstraße 58-60  
67483 Edesheim / Weinstraße  
Tel.: 0 63 23 - 94 120  
Fax: 0 63 23 - 94 12 19  
E-Mail: [info@weingut-anselmann.de](mailto:info@weingut-anselmann.de)  
[www.weingut-anselmann.de](http://www.weingut-anselmann.de)

### **Öffnungszeiten:**

Weinprobierstube & Weinprobierstand  
Mo-Sa. 8 Uhr – 20:30 Uhr  
Sonn- u. Feiertage 9 Uhr – 20:30 Uhr

**WEINGUT  
ANSELMANN**  
EDESHEIM/PFALZ

