

Lehrküche

fünfseenblick



Unsere Lehrküche bietet mit vier Kochkojen für Gruppen mit bis zu 16 Personen ausreichend Platz. Neben der üblichen Ausstattung einer Lehrküche stehen auch besondere Geräte zur Verfügung: Getreidemühle, Flocker, Keimgeräte, Spezialmixer und eine Nudelmaschine.



Es werden ausschließlich ovo-lakto-vegetarische Lebensmittel bereitgestellt und verarbeitet – bevorzugt aus ökologischer Erzeugung. Die Verarbeitung von Fleisch und Fisch ist für die Lehrküche nicht zugelassen.

- **Großzügiges Platzangebot** um Theorie-Einheiten, Praxis-trainings und Verkostungen im selben Raum durchzuführen.
- **Mobile Präsentationsflächen** (Küchenwagen aus Edelstahl) ermöglichen das Trainieren von Kochvorführungen.
- Die **Beschaffung ökologischer Lebensmittel** können wir für Sie übernehmen (Kosten nach Aufwand).
- Die **Endreinigung der Lehrküche** und das **Geschirrspülen** während der Kochseminare ist in der Mietgebühr inbegriffen.



Ausstattung

- Miele Dampfgarer + Miele Kombidampfgarer
- Komo Getreidemühle mit Steinmahlwerk
- Kitchen Aid Küchenmaschine (Rührwerk)
- Spezialmixer: Komo- und Vita-Mix (mit 30.000 U/min.)
- 2 Messerschmidt Küchenmaschinen mit Stahlkegelmahlwerk
- je 4 Handrührgeräte, Pürierstäbe, Küchenwaagen
- Moulinette, Flockenpresse, Nudelmaschine
- 4 Miele Cerankochfelder mit je 4 Kochzonen und
- 4 Miele Backöfen mit Umluft und weiteren Garprogrammen
- 4 Arbeitsplatzkühlschränke á 100 Liter

Alle Küchenzeilen sind komplett mit Arbeitsgeschirr und Küchenhelfern ausgestattet.

Vorratsraum

- 2 fahrbare Edelstahl-Arbeitstische, 150 x 70 cm
- 1 Kühlschrank, 250 Liter
- 1 Kühl-Gefrierschrank, 80 Liter



Wir kümmern uns um die Lebensmittel

Wir besorgen für Sie Lebensmittel und Produkte, die Sie in Ihrer Veranstaltung benötigen – aus ökologischer Herkunft, ansonsten Produkte aus der Region (Berechnung nach Aufwand).