

Neun Partner aus der Region gründen **Genussakademie** in Mönchweiler

Kochen, plaudern und genießen

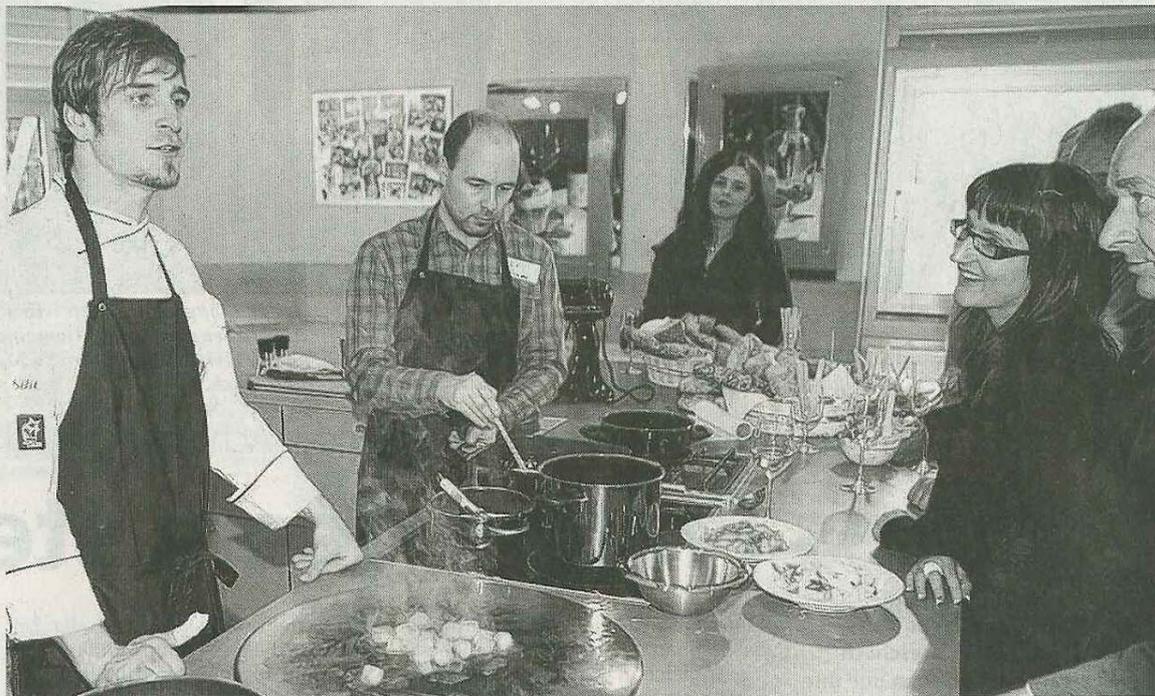
VON
MARION PETERS

Neun Partner aus der Region haben sich zusammengeschlossen und die nagelneue Genussakademie mit Sitz in Mönchweiler offiziell eröffnet. Kochkurse mit Gleichgesinnten, Familienfeiern, Firmentagung, Themenseminare – alles ist möglich. Ab sofort können Kurse, geschlossene Gesellschaften, Erlebnistage und vieles mehr in der Genussakademie mit Profiköchen gebucht werden. Spaß, Zeit und Genuss stehen im Vordergrund.

Hier sind Genuss-Spezialisten am Werk: Sechs hochqualifizierte Profiköche, die sich als „Leckermänner“ in der Region bereits etabliert haben, begleiten ambitionierte Hobbyköche rund um den Genuss. „Wir wollen die Region um ein geschmack- und genussvolles Angebot bereichern“, schildert Meik Gildner von den Initiatoren der Gildner-Kühne GbR aus Villingen die Motivation zur Gründung der neuen Einrichtung.

Das renommierte Unternehmen „Küchen Forum“ mit Sitz in Mönchweiler (Gewerbegebiet Egert) hat die Genussakademie eigens auf die Bedürfnisse der Gäste, Besucher und Teilnehmer geplant, zugeschnitten und ausgebaut. In den lichtdurchfluteten, großzügig angelegten Räumlichkeiten finden Genießer alles, was das Herz begeisterter Köche und Hobbyköche höher schlagen lässt: „Wir haben eine Top-Ausstattung, die von Dampfgarern, Wokstationen, Induktions- und Gaskochstellen bis hin zu Weinklimaschränken reicht“, beschreibt der Inhaber des Küchen Forums, Markus Probst, die üppige Ausstattung. Mehr als 50 Personen finden Platz in der „italienischen Piazza“, die mit einer großen Tafel als Mittelpunkt zum Schlemmen und Verweilen einlädt.

Und das haben die Partner der Genussakademie mit Gästen bereits ausgiebig bei der offiziellen Eröffnungsveranstaltung gekostet: Thomas Bader, Marketing-Chef und Leiter des Vertriebsservice der Volksbank Villingen, schnürte sich die Schürze um und begeisterte sich neben selbst-gemachtem Nudelteig für Spargel,



Gemeinsam wurde in der Genussakademie das Kochen und Genießen zelebriert.



Profikoch Mario Krsticevic gab Tipps und Tricks rund um die Zutaten, die bei der Premierveranstaltung der Genussakademie verarbeitet wurden.

Risotto und Kalbsfiletücken. „Die Genussakademie ist ein toller Ort für ein besonderes Ereignis“, bilanziert er schließlich und ist vom Konzept überzeugt. Und Joachim Leibfritz, von

der Edeka Union SB Großmarkt Gesellschaft gibt sich längst nicht nur deshalb begeistert, weil die Lebensmittel aus seinem Hause stammen. „Tagliatelle mit Bärlauch, Kirschtomaten und Parmesanchips“, „Rosa gebratener Kalbsrücken auf Spargelrisotto und Rauke“ sowie eine „Creme Brulee“ standen zur Eröffnung auf der Karte. Gelacht, gegessen, getrunken und sichtlich genossen haben die Teilnehmer die Premiere der Genussakademie.

Die Partner Georg und Susanne Krachenfels, Inhaber-Ehepaar der gleichnamigen Bäckerei und Konditorei, ergänzten das Menü und stellten vorzügliche Weine in Kombination mit außergewöhnlichen Schokoladen, wie Sesam-Vollmilch etwa, vor. Die rund 25 Gäste kamen aus dem Staunen und Schlemmen gar nicht mehr heraus. Und weil das Auge bekanntlich mit isst, konnte Partnerfotograf Dieter

Die Genussakademie

Die Partner: Küchen Forum Mönchweiler, Gildner Werbe- & Eventagentur, Kühne-Eventmarketing & Druckservice, Volksbank Villingen eG, Bäcker & Konditor Krachenfels, Silit, Edeka Union SB Großmarkt GmbH, Presse- und PR Druckreiff! sowie die Artphotographs.

Die Köche: Mario Krsticevic, Patrick Kogler, Michael Widlowski, Frank Schneckenburger und Josh Feuerstein.

@ Informationen im Internet:
www.genussakademie.de

Marx von den Schwenninger Artphotographs kaum die Finger vom Auslöser lassen. Die „Leckermänner“ Mario Krsticevic, Patrick Kogler und Michael Widlowski kochten, plauderten Küchengeheimnisse aus und unterhielten die Gäste rundum vortrefflich. Mit Witz, Charme und Esprit wurden gemeinsam drei Gänge gebrutzelt und im Anschluss genüsslich verpeist. Die Konzeption der Genussakademie lässt keine Wünsche offen: Individuelle Themenanfragen sind ebenso erwünscht, wie das Buchen geschlossener Gesellschaften oder offener Kochkurse. Die Macher sind sich einig und überzeugt: „Es ist Zeit für guten Geschmack“.

Ab sofort können Kurse, Veranstaltungen und Seminare im Internet gebucht werden. Für Rückfragen steht Meik Gildner unter Telefon 07721/2064400 zur Verfügung.



Marketingchef der Volksbank Villingen, Thomas Bader, hackte fachmännisch die Rauke für den Hauptgang.