

# I'M COOKING CLUB

UNSERE KOCHKURSE IM ÜBERBLICK - 1. HALBJAHR 2012

Datum	Thema	Dozent	Preis
20.01.2012	<b>Italienischer Abend</b> - La Dolce Vita	Andreas Kaden	45,00 €
26.01.2012	<b>Kochen wie Gott in Frankreich</b> - Ein französisches 4 Gänge Menü	Andreas Kaden	45,00 €
27.01.2012	<b>Tapas</b> - Lebensfreude die man essen kann!	Markus Rosiny	40,00 €
02.02.2012	<b>Wok und Sushi</b>	Andreas Kaden	45,00 €
03.02.2012	<b>Fingerfood zu Sekt &amp; Bier</b>	Markus Rosiny	40,00 €
10.02.2012	<b>Liebe geht durch den Magen</b> "Menü für Verliebte vorm Valentinstag"	Markus Rosiny	45,00 €
24.02.2012	<b>Ein Mann ein Steak</b> - Teil 1 Mann braucht Fleisch	Markus Rosiny	45,00 €
02.03.2012	<b>Ligurisch in Arnsberg</b> - Ein Menü zum Träumen!	Andreas Kaden	45,00 €
16.03.2012	<b>Alles Fisch</b> - Ein edles Menü mal nur mit Fisch	Andreas Kaden	45,00 €
23.03.2012	<b>Thaifood</b> schnell - scharf - schön	Markus Rosiny	40,00 €
30.03.2012	<b>Ideen für einen zünftigen Osterbrunch</b> mit Familie und Freunden	Markus Rosiny	42,00 €
13.04.2012	<b>Spargelabend in Grün und Weiss</b>	Andreas Kaden	45,00 €
20.04.2012	<b>Gesund &amp; Vital</b> , leichte vitaminreiche Kost	Markus Rosiny	40,00 €
27.04.2012	<b>Spargel, Tomaten und Oliven</b>	Andreas Kaden	45,00 €
04.05.2012	<b>Neue Ideen aus dem Wok</b> , schnell gesund und einfach	Markus Rosiny	40,00 €
18.05.2012	<b>Dolce Vita:</b> Ein italienisches 4-Gänge-Menü	Markus Rosiny	40,00 €
24.05.2012	<b>Leckereien aus Norditalien</b>	Andreas Kaden	45,00 €
25.05.2012	<b>Spargel:</b> Vorsichtig am Kopf anfassen und feingühlig nach unten streicheln!	Markus Rosiny	40,00 €
15.06.2012	<b>Back to the Root's</b> , traditionelle deutsche Köstlichkeiten	Markus Rosiny	40,00 €
22.06.2012	<b>Ein Mann ein Steak</b> - Teil 2 mit Variationen und Saucen	Markus Rosiny	45,00 €
29.06.2012	<b>Gefüllte Nudeln</b> - Überraschungsmenü	Andreas Kaden	42,00 €
06.07.2012	<b>Leckerer vom Rost</b> - Grillen mit Dips und Salat	Andreas Kaden	45,00 €

Beginn der Kochkurse ist um 19.00 Uhr! Mindestteilnehmer 12 Personen - maximal 15 Personen. Für Gruppen bieten wir auch separate Kochabende an, die nach persönlicher Terminabsprache stattfinden können. Sie erreichen uns telefonisch unter: +49 (0) 29 32 / 941 790.

**BERNDES Werksverkauf**  
**Wiebelsheidestraße 9**  
**59757 Arnsberg (Herdringen)**

# DIE KÖCHE IM I'M COOKING CLUB



## Andreas Kaden

„Man muß dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“ ist das Credo des Profi-Kochs und „kulinarischen Dienstleisters“ Andreas Kaden. Nach verschiedenen Stationen bei einigen der besten Sterneköche Deutschlands, wie Jörg Müller, Harald Wohlfahrt und Joachim Wissler, entschied sich der Koch „aus und mit Leidenschaft“ 2005 für die Selbständigkeit. Seitdem heißt es: SO WIRD GEKOCHT mit Andreas Kaden. Sein Spektrum umfasst neben dem klassischen Catering für Partys, Hochzeiten und Firmenveranstaltungen auch private Kochevents und persönliches Kochtraining. Und natürlich macht er auch regelmäßig Station bei BERNDES im I'M COOKING CLUB.



## Markus Rosiny

„Kochen ist eines meiner liebsten Hobbies. Schon immer habe ich gerne für Freunde und mich selbst gekocht. Zum 40. Geburtstag bekam ich einen Gutschein für einen Kochkurs bei BERNDES geschenkt, dazu einen Wok, um meine Vorliebe für die asiatische Küche noch besser ausleben zu können. Der Gutschein führte mich das erste Mal in den I'M COOKING CLUB zu BERNDES. Seit diesem Tag bin ich begeisterter I'M COOKING CLUB-Koch und gebe hier auch selbst Kurse. Ich freue mich jeden Kochabend aufs Neue, mein Hobby und meine Begeisterung für das Kochen mit Gleichgesinnten teilen und immer etwas Neues ausprobieren zu können.“

Der BERNDES I'M COOKING CLUB und seine Köche Andreas Kaden und Markus Rosiny freuen sich, Sie bald in der Kochschule im BERNDES Werksverkauf begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich in die Welt des guten Kochens entführen, und genießen Sie einen entspannten und kulinarischen Abend.

**GREAT PRODUCTS FOR HAVING A GREAT TIME!**

[www.berndes.com](http://www.berndes.com)



Qualität macht den Unterschied.  
Seit 1921.