

Gerber`s Kochschule – Events & Catering

Brodlaube 29
CH-4310 Rheinfelden
Tel.: 0041 - 61 - 8133131
Fax:
Mobil: 0041 - 79 - 3930421
Email: info@event-kochschule.ch
WWW: <http://www.event-kochschule.ch>



Kochen ist das, was ich schon immer machen wollte

Kochen ist nicht nur meine Leidenschaft, ohne das Kochen würde ein grosser Teil von mir einfach fehlen. Deshalb war es für mich sehr früh klar den Kochberuf zu erlernen. Mein Hang zur Perfektion aber auch die Leidenschaft immer wieder neue Rezepturen und Gerichte auszutüfteln waren und sind meine stetigen Begleiter.

Was mich am Kochen fasziniert: Die enorm grosse Kreativmöglichkeiten und vor allem, dass ich mit meinen Kochkreationen Menschen immer wieder kulinarisch begeistern und Ihnen ein Genusslächeln zaubern kann. Das ist immer wieder eine enorme Motivation für mich.

Nach der Beendigung meiner Kochlehre 2012 im Parkhotel in Rheinfelden und meiner wertvollen Kocherfahrungen, die ich auf dem Schiff AIDA als Sou-Chef der Showküchen sammeln konnte, war für mich mein nächster Schritt ganz klar: Gründung von Gerber`s Kochschule – Events & Catering.

Für die Organisation privater und öffentlicher Events, innovativer Caterings sowie die Leitung einer Kochschule bedarf es jedoch mehr als nur einer Person, sondern ein sehr erfahrenes und gut eingespieltes Team. Ich freue mich deshalb sehr darüber, rund 30 freischaffende Mitarbeiter sowie Fachkräfte der gehobenen Gastronomie zu meinem Team zählen zu dürfen und so sehr flexibel auf die Kundenwünsche eingehen zu können.

Wann darf ich Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen oder meine Freude am Kochen mit Ihnen in einem Kochkurs teilen? Ich hoffe bald.

Exklusive Gerichte selbst zubereiten. Spannende Rezepte für den Alltag kennenlernen. Von Profitricks profitieren. Kreatives Kochen geniessen. Ein Kochkurs ist immer ein Erlebnis voller Inspiration. Egal, ob Sie mit einer Gruppe, zu zweit oder alleine meine Kochkurse besuchen - ein vergnüglicher Abend unter Kochfreunden ist Ihnen sicher!

Die Küchenausstellung bei E. Thomann AG in Wallbach bietet ein perfektes Ambiente für unsere Kochkurse. Moderne Küchengeräte, Kochinseln mit viel Platz zum Waschen, Rüsten und Brutzeln sind ideal, um das Kocherlebnis und die gemeinsam kreierte Köstlichkeiten zu geniessen.

Für weitere ausführliche Informationen besuchen Sie uns bitte auf unserer Homepage. Natürlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich zur Verfügung.