



1. Mannheimer
Kochschule
DER GOURMET-TREFF

Mediterrane Kochreise in eine idyllisch gelegene Finca auf Mallorca...

vom 18. – 21. März 2010

Verbringen Sie unvergessliche Frühlingstage auf der sonnigen Insel, lernen Sie Land und Leute kennen, besuchen Sie Weinbodegas, bummeln Sie durch die Altstadt von Palma, werfen Sie einen Blick in das mallorquinische Olivenölmuseum, golfen Sie auf traumhaften Plätzen oder entspannen Sie einfach nur am Strand. Abends erleben Sie mit unseren Meisterköchen die Faszination Kochen. In entspannter Atmosphäre bereiten Sie zusammen mit den anderen Teilnehmern und unserem Koch mediterrane Spezialitäten zu. Beim abschließenden gemeinsamen Essen werden Sie von einem interessanten Abend schwärmen!

Reiseverlauf

1. Tag:

Ankunft Palma. Individueller Shuttle-Service vom Flughafen Palma de Mallorca zur Finca.

Tag zur freien Verfügung. Sie können Sparziergänge in die Umgebung unternehmen, durch malerische Städtchen bummeln oder einfach nur am Pool relaxen.

Um 17 Uhr treffen wir uns zum Kennenlernen der Teilnehmer auf der Terrasse der Finca zu einem Gläschen Sekt und besprechen mit unserem Koch das mediterrane Abendmenue.

Dann geht es los mit dem Kochworkshop „Mediterrane Küche - Tapas“.

2. Tag: Morgens Einkauf in den Markthallen von Palma. Fangfrischer Fisch und Krustentiere sowie Fleisch- und Gemüsespezialitäten finden Sie hier in unglaublicher Auswahl und Vielfalt.

Hier erklärt Ihnen unser Koch, wie Sie frischen Fisch erkennen und auf was Sie beim Einkauf achten müssen. Mit den Teilnehmern wird nun das Abendessen zusammengestellt. Fisch und Krustentiere für den heutigen Abend und Fleischspezialitäten für den nächsten Tag.

Während wir die Lebensmittel zurück in die Finca fahren, haben Sie die Möglichkeit, den Rest des Tages in Palma zu verbringen. Bummeln Sie in der Altstadt, genießen Sie kleine Tapas in den malerischen Gassen, besuchen Sie Museen oder erkunden Sie den Hafen. Palma bietet für jeden etwas.

Am späten Nachmittag holen wir Sie wieder ab, fahren zurück zur Finca und beginnen nach einer kleinen Pause mit dem Kochworkshop Fisch + Krustentiere. Sie filettieren verschiedene Fische, knacken Taschenkrebse und bereiten fangfrischen Hummer bzw. Langusten zu. Eine Spezialität werden auch die frischen Sardinen in gebratener Kräuterbutter sein.

3. Tag:

Morgens Fahrt mit dem Shuttle nach Palma. Von dort aus besteht die Möglichkeit mit der historischen Eisenbahn durch landschaftlich reizvolle Gegenden nach Sollér zu fahren. Nach dem Besuch des reizvollen Städtchens können Sie die alte Straßenbahn nach Port de Sollér nehmen und dort im traumhaft schönen Hafen spazieren oder in einem Hafencafé einen Espresso genießen.

Hier holen wir Sie am frühen Nachmittag mit dem Shuttle wieder ab und fahren zurück nach Soller und besuchen die im 16 Jhd. gegründete Ölmühle von Can Det – eine der letzten 3 Ölmühlen, die auf Mallorca noch in Betrieb sind. Der Inhaber Tomeu Deya führt uns in die Geheimnisse der Olivenölherstellung ein und rundet den Besuch mit einer Olivenölprobe ab. Zurück in der Finca starten wir mit dem Kochworkshop „mallorquinische Fleischspezialitäten“ (Lamm + Kaninchen).

Je nach Wetterlage beziehen wir den Außen grill mit in den Kochkurs ein.

(Alternativ zur Ölmühle: Salzseminar an den Salinen bei Es Trenc – ist noch in Planung!)

4. Tag:

Nach ausgiebigem Spezialitätenbrunch steht Ihnen der Tag zur freien Verfügung. Individueller Shuttleservice zum Flughafen und Rückflug.

Sie wohnen in einer komfortabel ausgestatteten typisch mallorquinischen Finca, abseits vom Trubel der Touristenzentren. Große Grundstücke, Pool und idyllische Lage laden zu ausgedehnten Spaziergängen durch das Umland ein.

Termin:

18. – 21. März 2010 Mindestteilnehmerzahl 12 Personen (max. 18)

Leistungen:

- 3 Übernachtungen mit Frühstücks-Brunch (Teilnehmer bereiten sich Frühstück mit unserem Koch selbst zu - gut gefüllter Kühlschrank und frische Brötchen vorhanden) in DZ in idyllisch gelegener Finca mit Pool und Garten.
- 3 x Kochworkshop "Mediterrane Küche" mit verschiedenen Fisch- und Fleischspezialitäten inkl. Tischwein und Mineralwasser und sämtl. Lebensmittel
- Besuch der Ölmühle Can Det mit Ölprobe
- Shuttle zu den Marktbesuchen und Ausflugszielen.
- Individueller Shuttle vom Flughafen bei An- und Abreise.

Preise:

€ 599,-- pro Person im Doppelzimmer | € 699,-- pro Person im Doppelzimmer als EZ

zzügl. Flug, den die Teilnehmer individuell buchen. Wir holen Sie vom Flughafen ab. Wir empfehlen Air Berlin, Tui fly oder Condor tägl. ab Frankfurt ab ca. € 69,-- (one way). Fahrt mit historischer Bahn (Palma – Port de Sollér) zahlbar am Bahnhof.

**Infos und Buchungsmöglichkeiten in der 1.Mannheimer Kochschule in C 1, 16
Mannheim oder unter Tel. 0621/1785250 (Büro Kochschule Frau Menzel)
www.mannheimerkochschule.de**

