



## **Kochkurse mit Jörg Thiele**

### **... kulinarische Ermittlung in Barcelona**

#### **„Tapas Olé“**

An diesem Abend erleben Sie die Welt der Tapas. Unser Küchenexperte Jörg war in einigen Top-Restaurants auf Mallorca und hat immer noch etwas spanisches Blut in sich. Bereiten Sie mit ihm einige Klassiker zu und kochen Sie sie für Ihre Freunde bei der nächsten Fete.

89 € p.Person inkl Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang

#### Beispielmenü

- \*Aprikosen, Datteln und Pflaumen im Speckmantel
- \*Pamb' Oli-Tomatenbrot \* Oliven im Sardellenmantel
- \*Birne mit Serranoschinken \* Patas Bravas
- \*Chorizo mit Pimientos de Padron
- \*Albondigas con Salsa de Tomate
- \*Feige in Blätterteig mit Honig

### **... kulinarische Ermittlung in Spanien**

#### **„Viva Espana“**

Dieser Abend wird feurig und mit voller Energie geht es an Topf und Pfanne ordentlich zur Sache. In seiner unverwechselbaren Art führt Sie Jörg mit Freude und Spaß durch diesen Kochkurs.

95 € p.Person inkl Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang

#### Beispielmenü

- \*Marinierter Rucola mit Serrano und getrockneten Sommerfrüchten.
- \*mit Chorizo gefüllte Poulardenbrust, Rioja-Rotweinsauce, Zucchini und spanischer Paprikarisotto
- \*Gazpacho von der Wassermelone und Beeren, dazu falsche Crema Catalana

### **. . . kulinarische Ermittlungen im temperamentvollen Süden**

#### **„Maria, ihm schmeckts doch!“**

Den italienischen Sippenabend holen wir zu uns in die Cantina Kochschule. Ich kann nur eins sagen, an diesem Abend wird definitiv aufgegessen! Nein, keine Angst - gemästet wie bei Nonna Maria werdet Ihr an diesem Abend nicht. Jörg zeigt Euch einige Klassiker, wie echtes Carpaccio schmecken muss und vor allem wie das beste Risotto gelingt.

95 € p.Person inkl. Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang

#### Beispielmenü

- \*Carpaccio mit Tomate und Büffelmozzarella
- \*Risotto alla Milanese mit Saltimbocca alla Romana
- \*Tiramisu-Mousse mit selbstgemachtem Eis



### **. . . Kulinarische Wildermittlung**

#### **„Im Wald da sind die Räuber“**

Steht Ihr auch auf leckere Wildgerichte und traut euch nicht ans selber kochen. Jörg, der im Spreewald wohnt ist ausgesprochener Wildspezialist. Er bereitet mit Euch tolle Gerichte zu und zeigt Euch die Tricks und Kniffe, die Ihr braucht um zu Hause das perfekte Wildmenü auf den Tisch zu zaubern. 119 € p.Person inkl Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang

Beispielmenü

- \*Rehcarpaccio mit Balsamico und Feldsalat mit Orangenvinaigrette
- \*Medaillons vom Hirsch mit Wacholdersauce, Honigmöhrchen und Serviettenknödel
- \*Mousse von weisser Schokolade und Wiesenheu mit Sorbet und Äpfeln.

### **. . . kulinarischer Fischermittlung**

#### **„Fischers Fritze“**

Austern, Hummer, Lachs & Kaviar? Nein, heute gibt es Fisch mal bodenständig. Jörg bereitet mit Euch Forelle aus dem Buchenrauch, Lachstatar und einen fangfrischen Kabeljau zu. Dazu lernt Ihr die passenden Beilagen und seid gerüstet für das nächste Dinner zu Hause. Fisch hat mehr verdient, als nur als Stäbchen zu enden. Also los geht's „Butter bei die Fische“. 129 € p.Person inkl. Aperitif, Wasser und Weinbegleitung pro Gang

Beispielmenü

- \*Forelle geräuchert | Meerrettich | Gurke | Kapernmayonnaise
- \*Tatar vom Lachs | Avocado
- \*Saltimbocca vom Kabeljau | Peperonata | Grappa Kartoffeln
- \*saftiges Schokoladenküchlein | Vanilleeis | Kirschragout

### **. . . kulinarische Steakermittlung**

#### **„Auf den Punkt gegart“**

Bei diesem Premiumkochkurs finden bekannte Fleischstücke den Weg in unsere WMF Grill-Pfannen. Jörg lüftet das Geheimnis einer guten Soße und erklärt den Einsatz von modernen Gartechniken. Gemeinsam kreieren wir ein leckeres Menü und trinken dazu die passenden Weine! 129 € p.Person inkl. Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang

Beispielmenü

- \*Carpaccio | Rinderfilet mit Tomate und Büffelmozzarella
- \*Flanksteak | Coleslaw | BBQ-Sauce
- \*Rumpsteak sous-vide | Pilze im Kräuterrahm | Polenta
- \*Cheesecake | dekonstruiert

# Unser Kochkurschef Jörg Thiele

---

In Karl-Marx-Stadt (heute Chemnitz) geboren ließ er sich zum Koch im Hotel Schloss Rabenstein ausbilden. Das Restaurant ist im Gault-Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet. Wettbewerbe waren schon während der Ausbildung seine Herausforderung, höchste errungene Ehre damals der Titel "Vize-Sächsischer Landesmeister der Jugend".

Nach der Ausbildung trat er seine erste Arbeitsstelle als Sous Chef im Thermen Hotel Bad Liebenzell an. Um mehr Erfahrungen in verschiedenen Küchen zu sammeln wechselte er nach einem Jahr ins Stuttgarter Fässle (15 Punkte im Gault-Millau). In der Küche von Rudolf Schmölz, Tantris Schüler und ehemals jüngster Sternekoch Wiens, absolvierte er eine Art zweite Ausbildung und lernte andere Techniken und Denkweisen kennen.

Immer auf der Suche nach neuen Impulsen zog er weiter nach Sylt ins Landhaus Nösse (17 Punkte Gault & Millau). Dort arbeitete er an der Seite von Thomas Kellermann, einst die rechte Hand von Hans Tantris, heute 2-Sterne-Koch. Gemeinsam fassten sie den Plan, in Berlin das Restaurant Portalis, eine Filiale von Tantris, wieder zu eröffnen. Es waren zwei fantastische Jahre, gefolgt von einem kurzen Intermezzo im Capital Club in Berlin unter 2-Sterne-Koch Peter Maria Schnurr. 2004 kam die Chance für ihn die Leitung der Küche im Restaurant Diekmann zu übernehmen. Dafür gab es 14 Punkte im Gault-Millau und einige andere Auszeichnungen. 2008 übernahm er dann die Küchenchefposition im Restaurants Albacora - auf Mallorca, das damals zu der Top Ten der mallorquinischen Restaurants gehörte.

Nach 3 Jahren zog es ihn dann wieder nach Deutschland, weiter zum Travel Charme-Gothisches Haus nach Wernigerode. Auch dort leitete er die Küche dreier Restaurants. Durch ein großartiges Angebot vom Ressort & Hotel zur Bleiche zog es ihn im Januar 2012 in die Heimat seiner Frau. Als Küchenchef war er zuständig für zwei à la Carte Restaurants und das Restaurant 17 fuffzig, das mit einem Stern und 17 Punkten ausgezeichnet war. Nach diesen vielen Erfahrungen war klar, dass irgendwann die Selbstständigkeit vorprogrammiert war. Nach der Bleiche führte er das Bio Boutique Hotel „Kolonieschänke“ in Burg/Spreewald und arbeitet seitdem als selbstständiger gastronomischer Berater, Rezeptentwickler und Foodstylist. 2016 kam er in die Endrunde bei „The Taste“ im Team Polleto. Seitdem sieht man ihn immer wieder im TV, vor allem als Genussbotschafter der Spreewaldregion. Seine Rezepte finden Sie unter „Lieblingskoch“ auf seinem YouTube Kanal. Erleben Sie in der **Cantina** einen lehrreichen und einmaligen Kochkurs mit dem Tausendsassa. Nicht staubtrocken, denn ihm sitzt der Schalk im Nacken. Sieht man ihm doch an, oder?

