



Neue Kurse beim Zwei-Sterne-Koch Dirk Hoberg

Ophelia Konstanz: Der höchste Genuss geht weiter

Konstanz, 24. März 2015 – Dirk Hoberg, Küchenchef des mit zwei Michelin-Sternen und 17-Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Gourmetrestaurants Ophelia im Hotel RIVA Konstanz, bietet ab April acht spannende Kochkurse an – von „Fit in den Frühling“ über das „große X-mas Menü“ bis zur Königsklasse „Steinbutt im Ganzen“.

Kochen Zwei-Sterne-Köche auch nur mit Wasser? Ein pochiertes Ei vielleicht schon – wobei auch etwas Essig und Übung dazugehören. Aber selbst arrivierte Hobbyköche staunten in den ersten fünf Kursen nicht schlecht, mit welchem Aufwand in der Ophelia-Küche gearbeitet wird. „Das Niveau der Kursteilnehmer war relativ hoch“, erinnert sich Dirk Hoberg. „Wir konnten also hochkonzentriert ans Werk gehen“, so der Küchenchef, der hinzufügt: „Aber wir hatten auch jede Menge Spaß zusammen.“

Diese Aussage bezieht sich ausdrücklich nicht nur auf das Mahl, in dem die Ergebnisse der Kurse im Gourmetrestaurant gemeinsam verkostet werden, sondern besonders auch auf die Stunden, in denen so ein Vier- oder Fünf-Gänge-Menü entsteht. Für die acht neuen Kurse mit bis zu zehn Teilnehmern ist Dirk Hoberg wieder einiges eingefallen – der dabei auch Bezüge zu besonderen Anlässen herstellt. Natürlich darf im Dezember das „große X-mas Menü“ mit erlesenen Zutaten wie Gänseleber, Kaisergranat oder Rehrücken nicht fehlen. Zum Start in die Saison heißt es im April aber erst einmal „Fit in den Frühling“. Weitere Themen der Kochkurse sind „Vegetarisch glücklich“, „Innere Werte“ oder „Fingerfood“.



Die Termine der Kochkurse:

Fit in den Frühling

Mo, 20. April 2015, Beginn 11.00 Uhr, Essen 19.00 Uhr

Menü rund um die Komponenten Bärlauch, Kräuter, junges Gemüse / Rotbarbe, Avocado / Lamm, Gnocchi, Artischocke / Rhabarber, Joghurt.

Preis: € 320,-

Vegetarisch glücklich

Mo, 11. Mai 2015, Beginn 11.00 Uhr, Essen 19.00 Uhr

Variationen von Gemüse und Obst.

Preis: € 260,-

Innere Werte

Mo, 5. Oktober 2015, Beginn 11.00 Uhr, Essen 19.00 Uhr

Alles zum Thema Innereien mit zum Beispiel Gänseleber, Bries, Hirn und Zunge.

Preis: € 320,-

Fisch und Krustentiere

Mo, 2. November 2015, Beginn 11.00 Uhr, Essen 19.00 Uhr

Wir kochen ein Menü mit verschiedenen Köstlichkeiten aus dem Meer.

Preis: € 320,-

Wild kochen

Mo, 16. November 2015, Beginn 11.00 Uhr, Essen 19.00 Uhr

Rund ums Thema Wild – auf dem Speiseplan stehen unter anderem Hirschschinken, Pilze, Reh, Hase.

Preis: € 320,-

Das große X-mas Menü

Mo, 7. Dezember 2015, Beginn 11.00 Uhr, Essen 19.00 Uhr

Festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Kaisergranat, Mandarine / Maronen, Trüffel / Rehrücken am Tisch tranchiert, winterliches Gemüse, Kartoffelsoufflé / Zimt, Schokolade.

Preis: € 320,-



Fingerfood

Mo, 11. Januar 2016, Beginn 11.00 Uhr, Essen 19.00 Uhr

Köstliche Kleinigkeiten aus unserem Fingerfood-Repertoire wie zum Beispiel Vitello tonnato, Kretzerpraline, flüssige Kokospraline.

Preis: € 320,-

Steinbutt im Ganzen

Mo, 25. Januar 2016, Beginn 11.00 Uhr, Essen 19.00 Uhr

Steinbutt im Salzteig gegart und am Tisch tranchiert – eine einfache, aber effektvolle Zubereitung des Edelfischs.

Preis: € 320,-

Über das RIVA

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel RIVA besticht durch seine erstklassige Lage an der Konstanzer Uferpromenade, sein reduziertes Design und einen exklusiven Service. Es bietet 51 Zimmer und Suiten, das RIVA Restaurant, das Gourmetrestaurant Ophelia, das RIVA Spa mit Pool auf dem Dach und vier Veranstaltungsräume für unbeschwerte Aufenthalte in edlem Ambiente. Nähere Informationen zum Hotel finden sich unter www.hotel-riva.de.

Pressekontakt:

Bransch & Partner GmbH
Gala Conrad
Büro München T +49(0)89 32 66 8989
Büro Stuttgart T +49(0)711 239 79 59
conrad@branschundpartner.de

RIVA – Das Hotel am Bodensee
Seestraße 25
78464 Konstanz
T +49(0)7531-36309-0
F +49(0)7531-36309-99
welcome@hotel-riva.de