



## »Obst- & Gemüse- Schnitzen«

...in original chinesischer Perfektion nur bei uns!

»Werden auch Sie ein Food-Artist und fertigen Sie kunstvolle Dekorationen, Garnituren und Schaustücke aus Obst und Gemüse für Ihre Teller, Tafeln und Platten im Restaurant, Hotel oder Geschäft!«

Meister Xiang Wang (Kochartist, Buchautor und mehrfacher Gewinner verschiedener Schnitzwettbewerbe von Europa bis China) ist der Urvater der chinesischen Obst- und Gemüseschnitzkunst in Europa. Egal ob Einsteiger, Geübter, Profi oder Neugieriger – in unseren Kursen können Sie gemeinsam mit dem Meister persönlich alle Grundtechniken Schritt für Schritt selbst ausprobieren. Nur bei ihm lernen Sie dreidimensionale Figuren aus einfachen Materialien herzustellen. – Mit diesen exklusiven Schaustücken begeistern Sie garantiert Ihre Gäste und Kunden.

Werden Sie Mitglied im weltweit bekannten Verein  
»Food-Artistic e.V.« und nehmen Sie erfolgreich an  
internationalen Wettbewerben teil.

[www.food-artistic.de](http://www.food-artistic.de)



konstanze töpel  
verkaufspraxistrainerin  
marketingberatung



kt-Beratung · Konstanze Töpel  
Krölpa 9  
07955 Auma-Weidatal  
Tel. und Fax: 036626/29 19 3  
Handy: 0172/81 96 002  
E-Mail: [k.t.beratung@t-online.de](mailto:k.t.beratung@t-online.de)

Bürozeiten: Mo., Mi., Fr. 09.-12.00 Uhr

Mehr Informationen unter:  
[www.kt-beratung.de](http://www.kt-beratung.de)  
[www.obst-gemueseschnitzen.de](http://www.obst-gemueseschnitzen.de)



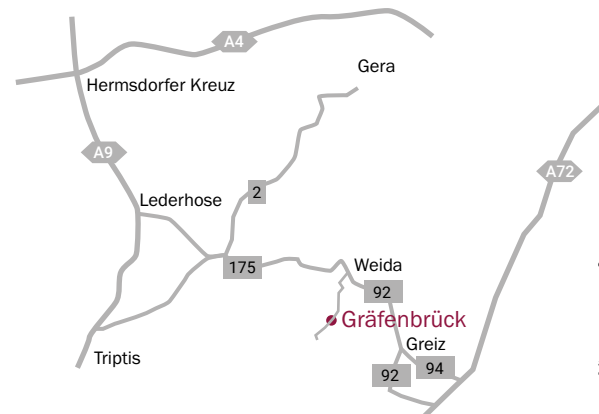
Kurs-Anmeldungen



Gräfenbrücker Eventhof · Franziska Töpel  
Gräfenbrück 14  
07570 Weida  
Tel. 0172/57 97 439

Mehr Informationen unter:  
[www.graefenbruecker-eventhof.de](http://www.graefenbruecker-eventhof.de)

So finden Sie die Mit-Mach-Küche:



Veranstaltungsort

LAND  
AUF  
SCHWUNG

Gefördert durch:  
  
aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



# Food-Artistic Kurse 2020 mit Meister Xiang Wang

## »Obst- & Gemüseschnitz-Kurse«

»Zaubern Sie Urlaubslaune in die Gesichter Ihrer Gäste!«

Erlernen Sie die Grundtechniken des Obst- und Gemüse-Schnitzens und bauen Sie diese weiter aus. Gern erfüllt Meister Xiang Wang auch die Einzelwünsche von Kursteilnehmern, wenn es das Seminartempo und das saisonale Gemüse- und Obst-Angebot erlauben.

Die Kurse richten sich nach den Bedürfnissen der Teilnehmer und sind ab 2-3 Tagen individuell buchbar, auch bei laufenden Wochenkursen. Stimmen Sie mit uns Ihre Vorstellungen ab, oder organisieren Sie selbst einen Kurs in Ihrer Nähe!

Die Fachkurse werden in allen Kategorien auf hohem Niveau vom Meister Xiang Wang durchgeführt. Hier können Sie auch alle Werkzeuge und Ausstechformen unter professioneller Anleitung selbst ausprobieren und mit Seminarrabatt erwerben.



## »Chinesische kalte Küche«

»Chinesische Köstlichkeiten auf Showplatten für das außergewöhnliche Feinschmeckerbuffet von herzhaft bis süß!«

Arbeiten Sie mit uns – Meister Xiang Wang (Küchenmeister und Koch-Artist) und Konstanze Töpel (Partyservice-Trainerin in Deutschland seit 1992) – Seite an Seite, zwei Tage lang, wie in Pekings exklusiven Küchen.

### Tag 1

1. Herstellen verschiedener Zutaten nach wirklich original chinesischen Rezepturen – ohne UMAMI (Geschmacksverstärker)
2. Fleischauswahl, Reifung, perfekte Zuschnitte und verschiedene schonende Garprozesse
3. Schnitzen der passenden Garnituren für drei verschiedene Showplatten, aus denen Sie dann zwei auswählen

### Tag 2

1. Schneiden der Ware für zwei verschiedene Showplatten in unterschiedlicher Größe
2. Anrichten Schritt für Schritt unter Anleitung
3. Transport und Haltbarmachung für den optimalen Arbeitsablauf in Ihrem Partyservice
4. Nach Seminarende können Sie Ihre eigenen Kunstwerke zur Präsentation für Ihre Kunden nutzen



**Exklusiver Termin:** 12.-13. September 2020  
**Seminarpreis** 290,00 EURO

## »Förderungen für alle Kurse und Seminare möglich«

**»Nutzen Sie die Bildungsprämie und damit eine Fördermöglichkeit von bis zu 500 Euro bis 2021!«**

Mehr Informationen unter:  
[www.bildungspraemie.info](http://www.bildungspraemie.info)  
oder direkt über  
**k.t. Beratung**



## »Seminar- & Veranstaltungsort«

»Die Mit-Mach-Küche des Gräfenbrücker Eventhofs«

Durch die Kooperation mit dem Gräfenbrücker Eventhof, der Ende 2017 seine Tore geöffnet hat, steht uns in Thüringen und damit in der Mitte Deutschlands ein neues Trainingszentrum mit einer bestens ausgestatteten Mit-Mach-Küche und großzügigem Eventraum zur Verfügung.



*Gräfenbrücker Eventhof 14*  
genuss · wissen · bewegung

 **GRÜNE TAGE THÜRINGEN**  
18. - 20. September 2020

