

Fränkischer Kochkurs im MUPÄZ

Kniffe und Tricks zur Zubereitung fränkischer Spezialitäten-Klassiker

5 Kulmbach, 07. Februar 2024: Am Sonntag, 25.
Februar 2024, bietet Lebensmitteltechniker und
Koch Jens Bauernfeind, Kulmbach, in der Koch-
und Backschule des Museumspädagogischen
Zentrums der Museen im Kulmbacher Mönchshof
10 MUPÄZ einen „Fränkischen Kochkurs“ an.
Gedacht ist dieser Kurs für Menschen, die an der
fränkischen Küche interessiert sind und immer
schon wissen wollten, wie Klassiker wie
beispielsweise ein Schäufele oder eine
15 Bamberger Zwiebel zubereitet werden.

„Die Kochkursteilnehmer*innen lernen in diesem
Kochkurs die einfache Zubereitung der fränkischen
Küche wie bei Oma. Wir bereiten im Kurs gemeinsam
20 mehrere typisch fränkische Spezialitäten in einem
Drei-Gang-Menü zu. So erfahren die
Teilnehmer*innen ganz nebenbei die wichtigsten
Kniffe und Tricks für eine perfekte Zubereitung“,
kündigt Jens Bauernfeind den „Fränkischen
25 Kochkurs“ überzeugt an.

Koch mit Leidenschaft

Bauernfeind kocht bereits seit Kindesbeinen und
bäckt leidenschaftlich gerne. „Ich schaute meinen
30 Eltern und Großeltern beim Kochen zu. Mit 16 Jahren
verließ ich das elterliche Haus, um eine Ausbildung
zum Koch im Landkreis Bayreuth zu absolvieren und
nahm auch an Kochwettbewerben wie dem Rudolph
Achenbach Preis teil“, berichtet Bauernfeind
35 begeistert. Und er fährt fort: „Im Anschluss an meine
Ausbildung sammelte ich als Koch Erfahrung in
Frankreich und der Schweiz. Nach ein paar Jahren
kam ich zurück zu meinen Wurzeln nach Kulmbach.“
Jens Bauernfeind besuchte zwei Jahre in Vollzeit die
40 Lebensmitteltechnikerschule „Lemitec“ in Kulmbach
und erreichte einen der höchsten handwerklichen
Titel, den staatlich anerkannten
Lebensmittelverarbeitungstechniker. „Seit meiner
Ausbildung zum Koch stand ich immer und jederzeit
45 in einer Küche, ob als Koch in Vollzeit oder
stundenweise als Aushilfe neben dem „Studium““,
berichtet er weiter.

Kochen als Berufung und mit Genuss

50 Sein Motto: „Kochen ist für mich kein Beruf, kochen ist
meine Berufung! Daher biete ich auch bereits seit
2016 meine Dienste als selbständiger Koch an und
verführe interessierte Menschen in die unendliche
Welt der Aromen und Geschmäcker, so auch im
55 nächsten „Fränkischen Kochkurs“ im MUPÄZ im
Kulmbacher Mönchshof.“ Dieser beginnt am Sonntag,
25. Februar 2024 um 09:30 Uhr. Gekocht wird in

kleinen Gruppen unter fachmännischer Anleitung des Profis Jens Bauernfeind. Gegen Mittag steht dann der
60 gemeinsame Genuss der fränkischen Spezialitäten an.

Wer mag, kann bei entsprechender Verfügbarkeit Begleitpersonen gegen einen Aufpreis zum Mitessen einladen.

65 Eine Rezeptsammlung gibt es zum Mitnehmen.

Beginn: 09:30 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

Kosten: Der Kochkurs kostet incl. aller zubereiteten
70 Speisen und Mineralwasser Euro 89,00 pro Person, für Begleitpersonen Euro 34,00 für das fränkische Drei-Gänge-Menü inkl. Wasser am Tisch bereitgestellt.

Weitere Informationen und Buchung unter

75 www.kulmbacher-moenchsof.de oder

www.kochich-essich.de

Wochentag	Sonntag	Datum	25.02.2024
Beginn	09:30 Uhr	Dauer	ca. 4 h
Ort	MUPÄZ Kulmbacher Mönchshof	Kosten/Person Kosten/Begleitperson	Euro 89,00 Euro 34,00

80 Medienkontakt:

Museen im Kulmbacher Mönchshof e. V.

Dr. Helga Metzel | Geschäftsführung

Hofer Str. 20 | 95326 Kulmbach

85 helga.metzel@kulmbacher-moenchshof.de

www.kulmbacher-moenchshof.de