

agb's Kochkurse

1. Kursablauf

Mit feuer & flamme bietet Koch- und Genießerkurse für alle Interessentengruppen an. Hierbei dreht sich alles rund um das Motto: Kochen, Erleben, Genießen.

Nach der Begrüßung folgt eine kurze Einführung zum Kursablauf, den Räumlichkeiten und den Geräten. Wir kochen dann gemeinsam in kleinen Gruppen unter Anleitung, geben Hinweise und Tipps, sowohl zur Küchentechnik, als auch zur Wirkung und Anwendung der verwendeten Lebensmittel.

Zu Beginn des Kochens erhalten Sie die Rezepte des Kurses. Unsere Rezepte sind so zusammengestellt, dass sie auch ohne großen Aufwand im Alltag nachgekocht werden können.

Am Ende des Kurses genießen wir gemeinsam die kulinarischen Kreationen in unserem gemütlichen Eventraum. Selbstverständlich werden Sie unsererseits mit erlesenen Weinen und anderen Getränken bei der Begrüßung, dem Kurs und des Essens versorgt.

Dauer und Teilnehmerzahlen der einzelnen Veranstaltungen können variieren. Im Allgemeinen beträgt die Dauer eines Kurses zwischen 4 und 5 Stunden. Die Teilnehmerzahl in den Kochkursen liegt meistens zwischen 8 und 12 Personen. Bei Weinproben können bis zu 30 Personen teilnehmen.

Alle Kurse können auch von Vegetariern gebucht werden. Bitte teilen Sie uns dies, ebenso wie eventuelle Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten, in jedem Fall telefonisch vor der Anmeldung mit. Die zum Kochen verwendeten Zutaten sind von höchster Qualität und bevorzugt aus der Region.

2. Kursanmeldung und Zahlungsbedingungen

Die Anmeldung kann persönlich oder per Online-Formular, E-Mail, Post oder Fax spätestens 24h vor Kursbeginn erfolgen.

Die Anmeldeformulare können telefonisch, unter Tel. 08151 / 448423, angefordert oder im Internet auf der Homepage www.mit-feuer-und-flamme.de unter dem Punkt [Kursanmeldung](#) ausgedruckt werden.

Anschließend erhalten Sie von uns eine Anmeldebestätigung und die Rechnung. Der Kaufvertrag kommt mit unserer Auftragsbestätigung zustande. Die Rechnung ist innerhalb von 10 Tagen per Überweisung zu bezahlen, spätestens jedoch 5 Tage vor dem Veranstaltungstag. Sie erhalten dann Ihr Kursticket. Barzahlungen sprechen Sie bitte telefonisch mit uns ab. Zahlungen erfolgen auf das Konto:

Martin Haier und Frank Schulz GbR

Kreissparkasse Starnberg

BLZ 702 501 50

Konto-Nr. 22295240

Sollte die Kursgebühr nicht 5 Tage vor Kurstermin bei uns eingegangen sein, geben wir den reservierten Platz wieder frei.

3. Gutschein

Mit einem Gutschein kann sich der Beschenkte zu jedem Kurs mit freien Plätzen anmelden. Die Anmeldung mit einem Gutschein ist ebenso verbindlich wie eine normale Buchung.

Gutscheine haben die Gültigkeit von 12 Monaten ab Ausstellungsdatum. Sollte der Gutschein nicht in diesem Zeitraum eingelöst werden, kann dieser vor Ablauf der Frist schriftlich oder telefonisch verlängert werden.

Gutscheine können telefonisch, schriftlich, per E-Mail oder im Internet unter Gutscheinbestellung angefordert werden. Bezahlung der Gutscheine erfolgt innerhalb von 10 Kalendertagen nach Ausstellung.

Geben Sie bitte direkt bei der Buchung Ihre Gutscheinnummer an und bringen Sie den Gutschein zum Kurs mit. Sie erhalten anschließend von uns eine Anmeldebestätigung. Erst mit Aushändigung des Gutscheins gilt der Kurs als bezahlt, denn der Gutschein gilt als Kursticket.

Sollte der Gutscheinwert für den gewählten Kurs nicht ausreichen, bezahlen Sie einfach den Restbetrag gemäß unserer Rechnung.

Sollte ein Gutscheinbetrag über die Teilnahmegebühr Ihres Kurses hinausgehen, steht Ihnen der Restbetrag zur Verrechnung mit einer weiteren Veranstaltung zu.

4. Teilnahmegebühren

Die Teilnahmegebühren für die jeweiligen Koch- und Weinkurse entnehmen Sie bitte dem Programmangebot. Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, außer bei geschlossenen Firmen- und Privatveranstaltungen.

Die Kochkurse beinhalten das Kochtraining, das Menü und begleitende Getränke.

Die Weinkurse beinhalten die Weinprobe, die von professionellen Weinkennern geleitet wird und begleitende Getränke.

5. Absage / Übertragbarkeit / Stornierung / Erstattung

Sie können Ihr Kursticket auf eine andere Person übertragen oder bis spätestens 10 Tage vor Kurstermin gegen volle Erstattung der Kursgebühr zurückgeben. Bei Stornierung bis zu 5 Werktagen von dem Kursabend erstatten wir Ihnen 50%, bei einem späteren Zeitpunkt oder bei Nichterscheinen verfällt die Kursgebühr.

Wir behalten uns vor wegen Krankheit, aus organisatorischen Gründen oder wegen zu geringer Teilnehmerzahl, die Veranstaltung bis 24 Stunden vor Kursbeginn abzusagen. Bei Absage der Veranstaltung unsererseits, kann stattdessen auf Wunsch entweder ein anderer Kurs belegt werden, vorausgesetzt, es sind noch Plätze frei, ein Ersatztermin gestellt werden oder die Teilnahmegebühr ohne Abzug erstattet werden.

Änderungen sowohl bei den Kursleitern, als auch bei den Menüzutaten, behalten wir uns vor. Diese Änderungen berechtigen nicht vom Kurs zurückzutreten oder die Kursgebühr zu mindern.

6. Hausordnung

In den Räumlichkeiten der Kochschule darf nur nach Erlaubnis geraucht werden.

Wir empfehlen Ihnen bequeme, leichte Kleidung und Schuhe. Bitte denken Sie daran, dass es durch das Kochen auch mal wärmer werden kann. Kochschürzen werden durch uns gestellt.

7. Hygiene

Hand- und Armschmuck sind vor dem Kurs abzulegen. Bei Kursbeginn und nach Toilettenbesuchen müssen die Hände gründlich gewaschen werden. Alle Hinweise des Kurleiters zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln müssen befolgt werden.

Personen mit offenen, eitrigen und entzündeten Wunden an Händen oder Unterarmen, sowie mit Fieber, Erbrechen oder Durchfall, dürfen nicht am Kochkurs teilnehmen. Sie erhalten einen Gutschein über die bezahlte Kursgebühr.

Der Kursteilnehmer verpflichtet sich eventuell vorhandene Allergien, gesundheitliche Einschränkungen, Krankheiten u.ä. die ihn und andere Teilnehmer des Kurses gefährden könnten, vor Beginn des Kurses anzuzeigen.

8. Haftung

Die Kursteilnehmer haften persönlich für die durch sie beschädigten Einrichtungen und Gegenstände von Kochatelier Brenner. Wir haften nicht für Schäden wie Verletzungen, Diebstahl, Unfälle (eigene oder durch Dritte verschuldet) oder allergische Reaktionen, die aus der Teilnahme an einem Kochkurs erwachsen können. Bucht ein Teilnehmer für andere Teilnehmer (z.B. Komplettbuchung einer Firma, Geburtstagsfeier o. ä.), so haftet er für seine Gäste.

Hinweis – Herzschrittmacher:

Bei aktivierter Induktions-Kochstelle wird in nächster Umgebung ein elektromagnetisches Feld aufgebaut. Unter Umständen kann es zu Beeinträchtigungen des Herzschrittmachers kommen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Schrittmachers oder an Ihren Arzt.

9. Gerichtsstand

Sämtliche Verpflichtungen unterstehen deutschem Recht. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Starnberg.