



*Wir bitten  
zu Tisch!*

## Kulinarischer Kalender

Veranstaltungen  
2. Halbjahr 2011  
in unserem Hause



Miele-Spezial-Vertragshändler  
**MITTERMEIER**  
Küchen & Hausgeräte



Liebe Kunden und Freunde des  
Hauses Mittermeier,

erleben Sie in unserer modernen  
Aktivküche, ausgestattet mit  
Miele-Einbaugeräten, eine kuli-  
narische Reise im 2. Halbjahr  
2011.

Wir haben wieder ein attraktives  
Programm zusammengestellt  
und glauben, dass Sie begeistert  
sein werden. Unter Anleitung von  
erfahrenen Köchen, erhalten Sie  
Tipps und Tricks, die man bei der  
Zubereitung unterschiedlicher  
Menüs benötigt.

Der Abschluss aller Veranstaltun-  
gen besteht im gemeinsamen  
Genuss des selbst zubereiteten  
4-Gänge-Menüs an schön einge-  
deckten Tischen.

Die begleitenden Weine, Wasser  
und Kaffee, die Rezepte zum  
Nachkochen und die Kochschür-  
zen sind in der Kursusgebühr be-  
reits enthalten.

Ihr Mittermeier-Team wünscht  
Ihnen schon heute ein gutes Gel-  
lingen und schöne Stunden in  
unserem Hause.

---

**Beachten Sie heute schon die  
Sondertermine für das Jahr  
2012.**

---

Bitte nennen Sie uns, wenn vor-  
handen, Ihre E-Mail Adresse,  
damit wir Sie zukünftig schnel-  
ler informieren können.

## TERMINE SEPTEMBER 2011

Samstag **17.09.2011**  
10.00 – ca. 13.00 Uhr  
und 14.00 – ca. 17.00 Uhr  
Frau Maria Möllers  
Teilnehmer 14 Personen  
25,- € pro Person

**Kochen nach Hausfrauenart**  
Frisches, knackiges Herbst-  
gemüse auf neue Art zubereitet.  
Einfach lecker.

Dienstag **20.09.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Herr Patrick Hoff  
Teilnehmer 14 Personen  
50,- € pro Person

**Kochen wie die Profis**  
Frühherbstliches Genießermenü.  
Bunt und lebhaft!

Freitag **23.09.2011**  
17.00 – ca. 20.00 Uhr  
Frau Marie-Luise Knufmann  
Teilnehmer 16 Personen  
20,- € pro Person

**Kochen im Dampf**  
Mit wenig Zeit- und Energieauf-  
wand lassen sich hervorragende  
Gerichte zubereiten. Schauen,  
hören und genießen Sie.

Montag **26.09.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Frau Sabine Werner  
Teilnehmer 14 Personen  
50,- € pro Person

**Kochen wie die Profis**  
Vegetarische Küche.  
Fleischlos muss nicht langweilig  
sein!

Mittwoch **28.09.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Herr Daniel Birkner  
Teilnehmer 14 Personen  
50,- € pro Person

**Kochen wie die Profis**  
Herr B. kocht saisonal.

## TERMINE OKTOBER 2011

Mittwoch **05.10.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Frau Sabine Werner  
Teilnehmer 14 Personen  
45,- € pro Person

**Käse und Weinseminar/  
Kochen wie die Profis**  
Was man zum Käse und mit  
Käse servieren kann.

Samstag **08.10.2011**  
11.00 – ca. 13.00 Uhr  
Frau Lore Penzel  
Teilnehmer 16 Personen  
25,- € pro Person

**Kitchen Aid**  
Die Küchenmaschine – liebevoll  
„Kitty“ genannt – im Einsatz.  
Ob Rühren, Kneten, Raspeln,  
schnell und einfach in der  
Handhabung.

Montag **10.10.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Herr Josef Kachel  
Teilnehmer 14 Personen  
50,- € pro Person

**Kochen wie die Profis**  
Nougat, schwarze Nüsse  
und mehr ...  
Herr Hagen vom Aromafänger  
und Josef Kachel kreieren ein  
4-Gänge-Menü.  
Lassen Sie sich überraschen.

Samstag **15.10.2011**  
10.00 – ca. 13.00 Uhr  
14.00 – ca. 17.00 Uhr  
Frau Maria Möllers  
Teilnehmer 14 Personen  
25,- € pro Person

**Kochen nach Hausfrauenart**  
Herzhaftes Backen in der  
„Bunten“ Jahreszeit.

Mittwoch **19.10.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Herr Bernd Eigenwillig  
Teilnehmer 14 Personen  
45,- € pro Person

**Thai-Küche**  
Exotische Köstlichkeiten, mild  
oder scharf je nach Geschmack.  
Thai-Kochen für Anfänger und  
Fortgeschrittene.

Dienstag **25.10.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr.  
Herr Patrick Hoff  
Teilnehmer 14 Personen  
50,- € pro Person

**Kochen wie die Profis**  
Wilder Oktober, Kochen mit Wild  
– immer wieder neu interpretiert.

Mittwoch **26.10.2011**  
17.00 – ca. 20.00 Uhr  
Frau Marie-Luise Knufmann  
Teilnehmer 16 Personen  
20,- € pro Person

**Kochen im Dampf**  
Lecker und gesund Kochen im  
Dampf. Kompliziert? Nicht mit  
einem Miele-Dampfgarer. Erle-  
ben und genießen Sie bei uns  
die moderne Art des Kochens.

## TERMINE NOVEMBER 2011

Mittwoch **02.11.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Herr Daniel Birkner  
Teilnehmer 14 Personen  
50,- € pro Person

**Kochen wie die Profis**  
Herr B. stimmt auf den Winter  
ein.

Montag **07.11.2011**  
**Treffen 16.00 Uhr bei  
Fa. Niggemann,  
Speicherstr. 6–8  
44809 Bochum**  
Herr Josef Kachel  
Teilnehmer 14 Personen  
60,- € pro Person

**Kochen wie die Profis**  
Zusammen einkaufen für das  
heutige Fischmenü im neu  
gestalteten Niggemann inkl.  
Verkostung. Nach Rückfahrt  
gemeinsame Zubereitung der  
herrlich frischen Lebensmittel.

Freitag **11.11.2011**  
17.00 – ca. 20.00 Uhr  
Samstag **12.11.2011**  
11.00 – ca.14.00 Uhr  
Frau Maria Möllers  
Teilnehmer 14 Personen  
25,- € pro Person

Dienstag **15.11.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Herr Patrick Hoff  
Teilnehmer 14 Personen  
55,- € pro Person

Mittwoch **23.11.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Herr Bernd Eigenwillig  
Teilnehmer 14 Personen  
45,- € pro Person

Montag **28.11.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Frau Sabine Werner  
Teilnehmer 14 Personen  
55,- € pro Person

Mittwoch **30.11.2011**  
17.00 Uhr – ca. 20.00 Uhr  
Frau Marie-Luise Knufmann  
Teilnehmer 16 Personen  
20,- € pro Person

## TERMINE DEZEMBER 2011

Montag **05.12.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Herr Josef Kachel  
Teilnehmer 14 Personen  
55,- € pro Person

Mittwoch **07.12.2011**  
17.00 – ca. 21.00 Uhr  
Herr Bernd Eigenwillig  
Teilnehmer 14 Personen  
45,- € pro Person

**Mögen Sie Gans?**  
Der klassische Gänsebraten mit  
Rotkohl, leckerem Sauerkraut  
und selbst gemachten Klößen  
perfekt und leicht zubereitet.

**Kochen wie die Profis**  
Ein Weihnachtsmenü.  
Modern, jung und kreativ.

**Thai-Küche**  
Dieses Thema wird immer  
beliebter, darum gehen wir  
auch heute auf eine Reise  
durch die Thailändische Küche.

**Kochen wie die Profis**  
Mit diesem Weihnachtsmenü  
wird Ihr Fest zu einem kulinarischen Erlebnis.

**Kochen im Dampf**  
Auch heute wird diese alte  
Tradition auf moderne Art  
umgesetzt. Kochen im Miele-  
Dampfgarer. Schauen und  
genießen Sie.

**Kochen wie die Profis**  
Ein weiterer Vorschlag für Ihr  
Weihnachtsmenü zu Hause.

**Thai-Küche**  
Weihnachtliche asiatische  
Küche. Neugierig geworden?

Donnerstag **08.12.2011**  
8.30 – ca. 21.00 Uhr  
Teilnehmer 48 Personen  
55,- € pro Person

Freitag **04.11.2011**  
Ab 18.30 Uhr

Samstag **19.11.2011**  
14.00 - 18.00 Uhr

Sonntag **20.11.2011**  
11.00 - 16.00 Uhr

Freitag **16.03.2012**  
Ab 19.00 Uhr  
49,- € pro Person

Samstag **17.03.2012**  
Ab 19.00 Uhr  
49,- € pro Person

Freitag **23.03.2012**  
Ab 19.00 Uhr  
49,- € pro Person

**Busreise**  
Werkbesichtigung der Miele  
Dunstabzugshaubenfertigung  
in Arnshausen. Weitere Besichti-  
gungen und Rahmenprogramm  
in Vorbereitung. Lassen Sie sich  
überraschen.

## SONDERVERANSTALTUNGEN 2011/2012

**Modenschau** der Fa. Wäsche  
pur bei uns im Hause. Eintritts-  
karten hierzu erhalten Sie bei  
den Firmen Wäsche pur, Maneo  
und Miele-Mittermeier.

**Adventsausstellung**  
Tradition verpflichtet. Bereits  
zum 15. Mal präsentiert das  
Blumenhaus Blumenkamp in  
unserem Hause moderne und  
klassische Floristik zur Advents-  
und Weihnachtszeit.  
Weitere Aussteller bieten Ihnen  
ein umfangreiches Sortiment  
von liebevollen, dekorativen  
oder leckeren Sachen.

**Kochshow in der Scheune**  
Restaurant „Haus Kemnade“  
An der Kemnade 10  
45527 Hattingen

Herr Bruns und Herr Mittermeier  
laden Sie und Ihre Freunde  
wieder ein. Sie können den  
Profis in die Töpfe schauen  
oder aktiv mit machen.  
Anschließend genießen Sie die  
vielen verschiedenen Köstlich-  
keiten bei einem frisch gezapf-  
ten Fiege Pils oder bei einem  
Glas Wein. Köche gehobener  
Restaurants aus dem nahen  
Umfeld zeigen Ihr Können an  
unterschiedlichen Tagen.

## ANMELDEFORMULAR

Ihre Anmeldung sehen Sie bitte als verbindlich an. Sollten Sie diesen Termin nicht wahrnehmen können, schicken Sie bitte einen Ersatzkoch. Wenn ein Kursus überbucht ist, melden wir uns bei Ihnen.

**Termin:** \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Welche Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Wie viel Personen? \_\_\_\_\_

**Termin:** \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Welche Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Wie viel Personen? \_\_\_\_\_

**Termin:** \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Welche Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Wie viel Personen? \_\_\_\_\_

**Termin:** \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Welche Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Wie viel Personen? \_\_\_\_\_

Name/Vorname:

Anschrift:

Telefon:

E-Mail:

## ANMELDEFORMULAR

Ihre Anmeldung sehen Sie bitte als verbindlich an. Sollten Sie diesen Termin nicht wahrnehmen können, schicken Sie bitte einen Ersatzkoch. Wenn ein Kursus überbucht ist, melden wir uns bei Ihnen.

**Termin:** \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Welche Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Wie viel Personen? \_\_\_\_\_

**Termin:** \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Welche Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Wie viel Personen? \_\_\_\_\_

**Termin:** \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Welche Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Wie viel Personen? \_\_\_\_\_

**Termin:** \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Welche Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Wie viel Personen? \_\_\_\_\_

Name/Vorname:

Anschrift:

Telefon:

E-Mail:



## UNSERE SPEZIALISTEN



**Anne Bruchhöfer**  
die treue Seele der  
Firma Mittermeier



**Michael  
Mittermeier**  
Inhaber der Firma  
Miele Mittermeier



**Patrick Hoff**  
Sous-Chef im  
Gasthaus Weiß



**Sabine Werner**  
Köchin und  
Weinexpertin



**Daniel Birkner**  
Chef des  
Restaurants  
Herr B.



**Josef Kachel**  
Küchenchef



**Maria Möllers**  
aus Münster



**Marie-Luise  
Knufmann**  
Ökotrophologin



**Bernd Eigenwillig**  
Liebhaber der  
thailändischen  
Küche

**Wir wünschen allen  
Teilnehmern viel Spaß bei  
unseren Veranstaltungen!**

Bitte benutzen Sie das beiliegende Anmeldeformular und senden dieses per Post, Fax oder E-Mail an uns.

Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung möglich.

Wir bitten Sie, die gebuchten Termine als verbindlich anzusehen. Sollte ein Termin nicht wahrgenommen werden können, bitten wir um rechtzeitige Abmeldung.

Interessenten auf der Warteliste werden sich dann freuen.

## IHR MIELE-PARTNER IN BOCHUM!



 Miele-Spezial-Vertragshändler  
**MITTERMEIER**  
Küchen & Hausgeräte

Michael Mittermeier, Hattinger Straße 419, 44795 Bochum  
Telefon (0234) 9 43 13 77, Telefax (0234) 9 43 13 78  
[www.miele-mittermeier.de](http://www.miele-mittermeier.de), [miele-mittermeier@t-online.de](mailto:miele-mittermeier@t-online.de)

BERATUNG ■ PLANUNG ■ VERKAUF ■ MONTAGE ■ ERSATZTEILE