



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

FSGG stellt neuen Kulinarischen Kalender vor

Auf dem Duisburger Großmarkt wird Genusshandwerk vermittelt: FSGG stellt neuen Kulinarischen Kalender vor

Aufgrund der enormen Nachfrage im letzten halben Jahr, hat die Frank Schwarz Gastro Group GmbH (FSGG) ihr Angebot an Kochkursen erweitert und thematisiert. Neben zehn Erlebniskochkursen und zwei exklusiven Fleisch- und Wurstseminaren mit Fleischermeister und TV-Koch Frank Schwarz, bietet der Kulinarische Kalender 2016 unter dem Motto „The Taste & Glorious Wine“ acht moderierte Weinerlebniskochkurse an.

So veranstaltet die FSGG in der hochmodernen Showküche auf dem Duisburger Großmarkt zum Beispiel im Februar den Erlebniskochkurs „Veggie“. Am 1. Mai kommen Singles auf ihre Kosten, die dann ebenso leckere wie pffige Gerichte für den Ein-Personen-Haushalt kennenlernen. Weitere kulinarische Themen: „Regional & Lecker“ und „Alpenküche“ im Januar, „Sushi“ im März oder „Fisch & Meeresfrüchte“ im April. Für Veganer dreht sich am 3. Juni alles um köstliche Rezepte ohne tierische Produkte.

Im Mittelpunkt des kulinarischen Angebots 2016 stehen die Weinerlebniskochkurse im EventKochstudio der FSGG. „Dabei wollen wir in unseren Kursen nicht das Umsetzen von Rezepten anbieten, sondern den Eventcharakter des gemeinsamen Kochens herausstellen“, erklärt Laura Figura das neue Konzept des Kulinarischen Kalenders. „Wir führen unsere Kochkunst mit ausgewählten Spitzenweinen zusammen. Das bedeutet Genuss und Geselligkeit in einer zwanglosen Runde.“

Fachlich begleitet wird das einzigartige Kocherlebnis nicht nur von den FSGG-Profiköchen. Der Wuppertaler Weinhändler Peter Bothmann präsentiert zu jedem der vier Gänge den passenden Wein und wird an diesem Abend der Sinne viel über die edlen Gewächse erzählen und sein profundes Wissen rund um die edlen Gewächse vermitteln. Wein ist für ihn weder ein Statussymbol noch kommerzielle Massenware, sondern Ausdruck einer bewussten Lebenshaltung. „In Zusammenarbeit mit der FSGG setzen wir den Fokus bei den Weinerlebniskochkursen auf Weine junger, innovativer Winzer“, verspricht der Weinexperte. „Mit dabei sind aber auch die Produkte von etablierten Weinmachern, die mit ihren Weingütern neue Wege beschreiten. Von frisch und verspielt über komplex und nachdenklich bis eigenwillig und experimentierfreudig ist alles dabei.“

Großmarkt Duisburg
Auf der Höhe 10
47059 Duisburg

Verwaltung / Zentrale
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb
nach VO(EG) 2076



LECA
Leading Event
Caterer Association



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

Auf jeden Fall ausgefallen und authentisch.“

Großmarkt Duisburg
Auf der Höhe 10
47059 Duisburg

Verwaltung / Zentrale
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb
nach VO(EG) 2076



LECA
Leading Event
Caterer Association