

Pressemitteilung

VollCorner startet Bio-Kochschule in München

München, 19. Mai 2015. Kochen ist eine Kunst, die mit der Auswahl der Zutaten beginnt. In der neuen Partner-Kochschule »Bilou« im Münchner Westend kommt eins zum anderen. Beste Bio-Zutaten zu 100% aus dem VollCorner Sortiment werden in lockerer Atmosphäre zu leckeren Gerichten verarbeitet. Die gelernte Köchin Jana Betzold zeigt Kochfans in ihrem Kochstudio alles rund um die hohe Kunst der Speisezubereitung – von der richtigen Schneidetechnik, über optimale Garzeiten bis hin zu raffinierten Gewürz-Kombinationen, die für den richtigen Kick auf dem Teller sorgen. Das Kursangebot der VollCorner Bio-Kochschule reicht von Fleisch und Fischkursen bis hin zu vegetarischen und veganen Angeboten. Los geht`s am 25. Juni, die Preise liegen zwischen 75 und 95 Euro. Weitere Infos unter www.vollcorner.de/kochschule und in allen VollCorner Filialen.

Jeden Tag kaufen viele tausend Menschen in den 16 VollCorner Biomärkten in und um München ein. Bio-Qualität und der direkte Bezug zu den Produzenten werden immer wichtiger, gerade wenn es um unsere Ernährung geht. Genau das ist das Credo bei VollCorner. Gemüse, Obst und tierische Produkte kommen, wann immer möglich, frisch von Lieferanten aus dem Umland. In allen anderen Fällen gilt: So nah wie möglich, so fern wie nötig!

„Eines haben alle Kundinnen und Kunden bei VollCorner gemein - ihnen ist eine gute Produktqualität sehr wichtig“ weiß VollCorner-Gründer Willi Pfaff aus jahrelanger Erfahrung. Das geht auch Jana Betzold so. Die gelernte Köchin ist seit der Eröffnung des VollCorner Biomarkts in ihrem Viertel Stammkundin. Seitdem erhält sie die Zutaten für ihre Caterings, Kochevents und Kochkurse gleich um die Ecke vom Bilou Kochstudio – im VollCorner in der Kazmaistraße auf der Schwanthaler Höhe.

Die Idee für ein gemeinsames Kochschul-Projekt lag daher nahe. Ein Leitgedanke ist, in den Kursen verstärkt Produkte aus dem 8.000 Artikel umfassenden Sortiment vorzustellen und zu verarbeiten, die Kunden weniger bekannt sind. „Wir wollen unseren Kundinnen und Kunden zeigen, was für Köstlichkeiten man mit unseren Lebensmitteln zubereiten kann. Da haben wir einige Überraschungen parat“, freut sich Willi Pfaff. Das neue Kursangebot wurde gemeinsam ausgetüfelt, die Preise sind mit 75 Euro bzw. 95 Euro fair kalkuliert. Die Kurse können direkt an den Kassen aller Filialen als Gutschein erworben werden, die Anmeldung für den gewünschten Kurs erfolgt ganz einfach per E-Mail.

„Uns ist es wichtig, für alle Kochbegeisterten ein spannendes Angebot zu haben. Sowohl für Fleisch- und Fischliebhaber, als auch für Freunde der vegetarischen und veganen Ernährung“, so Betzold weiter. Ein Widerspruch ist das nicht, wenn man ihre Geschichte kennt: Nach ihrer Ausbildung im Ratskeller in München, arbeitete sie mit Sternekoch Otto Koch bei kulinarischen Events in ganz Europa. In München zauberte Jana zuletzt im Tushita-Teehaus vegane Mittagsgerichte und Kuchen.

Jana Betzolds neues »Kochstudio Bilou« bietet für das abwechslungsreiche VollCorner-Kursangebot eine optimale Atmosphäre. Die hochwertige Innenausstattung vermittelt durch die natürlichen Materialien Klarheit und Ruhe. Kombiniert hat sie restaurierte Möbelstücke mit einem Kochblock und Tischplatten aus kalligraphierter Buche. Ausgestattet ist das »Kochstudio Bilou« mit Geräten von Qualitätsherstellern wie Miele, Kitchen Aid und Jaksch Küchentechnik.

Informationen zum Kursangebot

Aufgepasst: Fotos & Kochkurs-Schnupper-Gutscheine für Pressevertreter & Food-Blogger auf Anfrage an kochschule@vollcorner.de erhältlich.

Anmeldung und weitere Infos unter www.vollcorner.de/kochschule via E-Mail unter kochschule@vollcorner.de und in allen Filialen.

Termine

- 25.06. Gemüse macht glücklich (**vegetarischer Kochkurs**) – 75€
- 03.07. Steak, Tartar & Co (**Fleisch-Kochkurs**) – 95€
- 11.07. Je bunter desto besser (**veganer Kochkurs**) – 75€
- 25.09. Fangfrisch auf den Teller (**Fisch-Kochkurs**) – 95€
- 16.10. Gemüse macht glücklich (**vegetarischer Kochkurs**) – 75€
- 23.10. Steak, Tartar & Co (**Fleisch-Kochkurs**) – 95€
- 12.11. Je bunter desto besser (**veganer Kochkurs**) – 75€
- 19.11. Fangfrisch auf den Teller (**Fisch-Kochkurs**) – 95€

Leistungen

Im Kursangebot inbegriffen sind alle Getränke (Wein, alkoholfreie Getränke, Tee, Kaffee)

Veranstaltungsort

»Kochstudio Bilou«
Schrenkstr. 13, 80339 München (Westend)

Hinkommen mit dem MVV

U-Bahn: 4 & 5 (Schwanthaler Höhe) • S-Bahn: Donnersbergerbrücke oder Hackerbrücke
Tram: 18, 19 & N19 (Schrenkstraße) • Bus: 53 & 63 (Trappentreustraße), 134 (Alter Messeplatz)

Kontakt

VollCorner Biomarkt GmbH Andrea Ring Aldringenstraße 4 80639 München Telefon: 089 200 62 37 00 E-Mail: kochschule@vollcorner.de www.vollcorner.de/kochschule	Kochstudio Bilou Jana Betzold Schrenkstr. 13 80339 München Telefon: 0176 810 190 92 E-Mail: jana@bilou-kitchen.de www.bilou-kitchen.de
---	--