

## Der Club of Munich bat seine Mitglieder und Gäste am 24. Oktober 2019 zum Koch-Event



Der renommierte Chefkoch **Timo Siegmann**, der sein kulinarisches Know-How bei absoluten Spitzen-Köchen wie Heinz Winkler, Alfons Schuhbeck, Eckhart Witzigmann und Karl Ederer erlernte, begeisterte mit Kreativität der regionalen Küche aus Produkten von höchster Qualität.





**Nach dem Welcome-Aperitif  
wurden Kochschürzen verteilt  
und die Kochgruppen ausgelost.**





Nachdem sich alle entsprechend ausgerüstet hatten, ging's auch schon los ...



Chefkoch Timo Siegmann wies die Teilnehmer ein und erklärte alles präzise.



... so viel  
Wein in die  
Soße?

... das geht  
nur mit viel  
Wein!





... Einer arbeitet, Viele geben Ratschläge ...



Die Vorspeise wird serviert: „Kürbis-Kokos-Curry-Suppe mit Rote-Bete-Schaum und Heimat-Forelle“



Die nächste Gruppe durfte für das Hauptgericht ran.



... und immer wieder  
Wein ...



... auf den richtigen Schliff  
kommt es natürlich an...



... interessiert Zuhören ...



... aufmerksame Blicke...



... fleißiges Helfen...



... kritisches Hinterfragen...



... spannende Erkenntnisse...



... und viel Kommunikation !!!



... aber wo bleibt der Hauptgang?



Eine zweite Suppe überbrückt!



Mädels, ihr seid nicht nur zum Feiern da!



An die Arbeit zu den Männern!



**Endlich – der Hauptgang ist fertig:**

**„Perlhuhnbrust gebraten mit Schalotten-Rotwein-Soße,  
dazu Kartoffel-Kürbisspüree mit Maccadamia-Nüssen und feinem Karotten-Gemüse“**



Die Teller waren schnell leer!



Nun war die letzte Gruppe mit dem Dessert an der Reihe: „Schokoladenkuchen mit Kokosnusseis und Karamell-Beerenragout“

Erst mal Teamfotos knipsen...



... dann rühren, rühren, rühren...



Es ist vollbracht und gut gelungen!

Jetzt ist auch Zeit für intensive Gespräche



**Es war wieder ein gelungener Event –  
Dank an unsere Mitglieder, Gäste sowie an Timo, Daniel und sein tolles Service-Team!**

**Wir freuen uns auf unseren nächsten Event  
am 30.01.2020**

