

# taste

## WORKSHOP



### Unsere Taste Workshops.

Gerichtet an absolut Genussbegeisterte und Hobbyköche, die mehr erwarten – die eintauchen werden in die Welt eines Profi-Kochs. Die in einer Mischung aus Vorführung und Mitmachen verschiedene kulinarische Themen vertiefen und erleben möchten. Gecoached von absoluten Spezialisten aus den Gourmetwelten von Alexander Herrmann.

Maximales Fachwissen in komprimierter Dosis – aber immer mit Blick auf die Anwendbarkeit zu Hause.

**Erleben Sie Alexander Herrmann persönlich bei unserer „Tasting School by AH“ und erkunden Sie mit unseren Taste-Coaches die Welt der Kulinarik in weiteren sensationellen Workshops!**

Oder wie wäre es denn mit einem ganzen Taste Workshop Wochenende? Unsere ★ Taste Workshops sind terminlich so aufeinander abgestimmt, dass Sie bequem und zum Kombi-Preis von 492 €/Person an allen dreien teilnehmen können und somit 3 Workshops zum Preis von 2 erhalten!

UNSERE  
**tasting**  
COACHES

Maximales  
Fachwissen



Seit Jahren im  
#AHDreamteam



Mit Herz &  
Leidenschaft

#### Sebastian Metzdorf

Assistent AH,  
Kochschule & Medien

Über 12 Jahre im Team

Unser Metzger begleitet Alexander Herrmann bei der „Tasting School by AH“ und bereitet mit Ihnen gemeinsam in einem extra Workshop „Das perfekte Steak“ zu!



#### Joshi Osswald

Foodscout  
Mitgründer Papa Mame

Über 12 Jahre im Team

Unser Joshi bringt Ihnen mit dem Workshop „Future Lab @ home“ die spannende Welt des Fermentierens, Einlegens und „alten Wissens“ näher.



#### Christoph Vejdovsky

Fermentationsleiter  
ANIMA

Über 9 Jahre im Team

Unser Chris nimmt Sie mit hinter die Kulissen des Fermentation Lab und kennt zudem viele Tipps und Tricks zum Thema „Geschmacksverstärker“.



★ „FUTURE LAB @HOME“

mit Joshi Osswald und /  
oder Chris Vejdovsky

Hier dreht sich alles um Fermentation, Einlegen, „altes Wissen“ und ferne Techniken.

**Inkl. Rezepte**

2 Std  
Freitags

154,61 €  
pro Person

★ „TASTING SCHOOL BY AH“

mit Alexander Herrmann und  
Sebastian Metzdorf

Die wichtigsten Geheimtipps, die besten Küchenhacks und die größten Aromabooster!

**Inkl. Rezepte und Kochschürze**

3,5 Std  
Samstags

337,42 €  
pro Person

★ „GESCHMACKSVERSTÄRKER“

mit Joshi Osswald und /  
oder Chris Vejdovsky

Gezielter Einsatz von Lebensmitteln, die wie ein natürlicher „Geschmacksverstärker“ wirken. Life Hacks aus der Profiküche und das Mysterium Umami!

**Inkl. Rezepte**

2 Std  
Sonntags

154,61 €  
pro Person

Alle 3 ★ Taste Workshops (inkl. Urkunde) 492 € pro Person

„DAS PERFEKTE STEAK“

mit Sebastian Metzdorf

Die absolute Gelinggarantie der Steakzubereitung. Kleine Pfannen-Kunde, Verkostung verschiedener Fleischqualitäten.

**Inkl. Rezepte**

2 Std  
Samstags

157,42 €  
pro Person

## Die Termine

Ab sofort können Sie einen unserer grandiosen Taste Workshops buchen.

Anmeldung unter: [mail@herrmanns-posthotel.de](mailto:mail@herrmanns-posthotel.de)

13 | 04 | 24 11:00 - 14:30 Uhr Tasting school by AH 14 | 09 | 24 11:00 - 14:30 Uhr Tasting school by AH

10 | 05 | 24 15:30 - 17:30 Uhr Future Lab @home

20 | 09 | 24 15:30 - 17:30 Uhr Future Lab @home

★ 11 | 05 | 24 11:00 - 14:30 Uhr Tasting school by AH

21 | 09 | 24 11:00 - 14:30 Uhr Tasting school by AH ★

12 | 05 | 24 11:00 - 13:00 Uhr Geschmacksverstärker

22 | 09 | 24 11:00 - 13:00 Uhr Geschmacksverstärker

29 | 06 | 24 11:00 - 14:30 Uhr Tasting school by AH

Warteliste **Komplett-Paket** inkl. Übernachtungen, Menüs & Behind the Scenes-Tour

# taste

## WORKSHOP

### SPECIAL DEAL

Wir haben ein Paket geschnürt, das keine Wünsche für ein perfektes Workshop-Wochenende offen lässt – unseren Taste Workshop-Special Deal. Sie müssen nur noch ankommen und eine Menge Vorfreude mitbringen, für den Rest ist bereits gesorgt!

Erleben Sie unsere einzigartigen Taste Workshops in Kombination mit einer Genussreise durch die Gourmetwelten von Alexander Herrmann in Wirsberg inkl. Übernachtungen in einem unserer Power Sleeping Rooms® M, einem Besuch im Gourmetrestaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz (2 Michelin-Sterne) sowie einem kulinarischen Abend im Bistro „oma & enkel“. Und buchen Sie den Special-Deal direkt im Komplettpaket mit allen drei Workshops, ist unsere Behind the Scenes-Tour mit Einblick in die #grenzenloseHEIMAT ebenfalls inkludiert. **Buchung unter: [mail@herrmanns-posthotel.de](mailto:mail@herrmanns-posthotel.de)**

Verfügbar zu diesen Terminen:

~~10.05. – 20.05.2024~~  
Warteliste

~~20.09. – 21.09.2024~~  
Warteliste

	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
			Feinschmecker-Frühstück
		Feinschmecker-Frühstück	Check Out bis 11:00 Uhr (Late Check Out auf Anfrage)
	Anreise bis 14:00 Uhr	<b>„TASTING SCHOOL BY AH“</b> 11:00-14:30 Uhr	<b>„GESCHMACKS-VERSTÄRKER“</b> 11:00-13:00 Uhr
	Pause		
	<b>„FUTURE LAB @ HOME“</b> 15:30-17:30 Uhr	Pause	Abreise
	6-Gang Gourmetmenü im Restaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz (2 Michelin-Sterne) 18:00 Uhr	Behind the Scenes-Tour 17:00 Uhr	
		3-Gang Tapasmenü im Bistro „oma & enkel“ 18:30 Uhr	
	Übernachtung im Power Sleeping Room®	Übernachtung im Power Sleeping Room®	

TASTE WORKSHOP-SPECIAL DEAL: 3 WORKSHOPS INKL. „TASTING SCHOOL BY AH“, BEHIND THE SCENES-TOUR, ÜBERNACHTUNGEN UND MENÜ IM

**Komplett-Paket**

statt 1196 €

**999 €**

pro Person

**Begleitperson:en**  
ohne Workshop-Teilnahme

ab **499 €**

pro Person

# Behind the Scenes

## Der Star-Praktikant

Teil des Teams für einen Abend  
Gourmetmenü in der Küche verkosten  
Super exklusiv:  
Nur ein Praktikant pro Abend!



SPECIAL EVENT

### Absolvieren Sie ein Star-Praktikum!

Unterstützen Sie das 2-Sterne-Küchen- und Serviceteam des AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz! Es ist nicht einfach nur ein Blick hinter die Kulissen, man ist Teil der Kulisse! Vom Posten-Aufbau, dem legendären Power Briefing bis hin zur Finalisierung und Servieren des Menüs. Selbstverständlich darf der Star-Praktikant das Menü auch selbst verkosten!

**Start: 16.45 Uhr bis ca. 22.00 Uhr**

**Reservierung unter [mail@herrmanns-posthotel.de](mailto:mail@herrmanns-posthotel.de)**

(an Öffnungstagen des Gourmet-Restaurants – Nur 1 Praktikant pro Abend möglich!)

**Das ist dabei: 8-Gang Menü direkt in der Küche am Pass serviert | Weinbegleitung und Getränkebegleitung | Schürze | Praktikumszeugnis | 1 Übernachtung im Power Sleeping Room® M**

**Preis: 754,66 €**

**Das ganz besondere Geschenk: Das Star Praktikum als Gutschein verschenken!**

Für eine eventuelle Begleitperson empfehlen wir Ihnen unseren Gourmet-Deal Experience.