Förderung: Länderspezifisch möglich: z.B. Thüringen, Sachsen und Bayern
1 x jährlich bis zu 1.000,- €

Mehr Informationen unter
www.bildungspraemie.info
oder direkt über k.t. Beratung
– Wir helfen Ihnen gern bei der Beantragung!

Mo + Mi von 8.00-11.00 Uhr
oder Termin nach Vereinbarung.

Veranstaltungsort

Gräfenbrücker Eventhof
Franziska Töpel
Gräfenbrück 14
07570 Weida
Tel. 0172/57 97 439

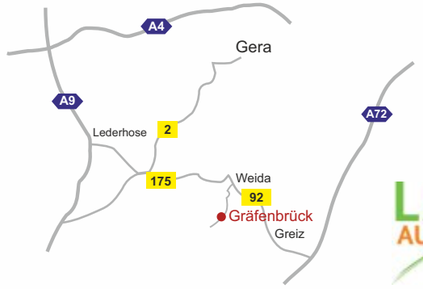
Mehr Informationen unter:
www.graefenbruecker-eventhof.de

Anmeldung

kt-Beratung | Konstanze Töpel
Krölpa 9
07955 Auma-Weidatal
Tel. und Fax: 036626/29 19 3
Handy: 0172/81 96 002
E-Mail: k.t.beratung@t-online.de
www.kt-beratung.de
Büro: Mo., Mi., Fr. 08.-11.00 Uhr

So finden Sie die Mit-Mach-Küche

(via Google Maps)



LAND AUF SCHWUNG

Gefördert durch:
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Arbeiten Sie mit uns – Meister Xiang Wang
und Konstanze Töpel – Seite an Seite
wie in Pekings Küchen!
Einzigartig in Europa!

Food-Artistic Kurse 2026

mit Meister Xiang Wang

Vorteile für Ihren Erfolg:

- **Wettbewerbsvorsprung sichern**
  Abheben von Standard-Cateringangeboten
- **Unvergessliche Kundenerlebnisse**
  „Wow-Momente" für Gäste schaffen
- **Premium-Image aufbauen**
  Modern, innovativ, hochwertig auftreten
- **Social-Media-Potenzial nutzen**
  Fotogene Speisen sorgen für Reichweite
- **Kundenzufriedenheit steigern**
  Gäste buchen wieder und empfehlen Sie weiter
- **Flexible Einsatzmöglichkeiten**
  Anpassbar an Themen, Events, Marken
- **Umsatzchancen erhöhen**
  Höhere Preise durch Mehrwert rechtfertigen

EXKLUSIVE KURSE

Alle Infos im Innenteil!

Obst- und Gemüseschnitzen
in chinesischer Perfektion

Chinesische kalte Küche
Köstlichkeiten auf Showplatten

Obst- und Gemüseschnitzen
in chinesischer Perfektion

nur noch **2** Jahre!

Kurse 2026

Chinesische kalte Küche
Köstlichkeiten auf Showplatten

Erlernen Sie die Grundtechniken des Obst- und Gemüse-Schnitzens und bauen Sie diese weiter aus. Gern erfüllt **Meister Xiang Wang** auch die Einzelwünsche von Kursteilnehmern, wenn es das Seminartempo und das saisonale Gemüse- und Obstangebot erlauben.

Die Kurse richten sich nach den **Bedürfnissen der Teilnehmer** und sind ab 2-3 Tagen individuell buchbar, auch bei laufenden Wochenkursen. Stimmen Sie mit uns Ihre Vorstellungen ab, oder organisieren Sie selbst einen Kurs in Ihrer Nähe!

Die Fachkurse werden in allen Kategorien auf hohem Niveau vom **Meister Xiang Wang** durchgeführt. Hier können Sie auch alle Werkzeuge und Ausstechformen unter professioneller Anleitung selbst ausprobieren und mit Seminarrabatt erwerben.

Mehr Informationen unter:
www.obst-gemueseschnitzen.de
www.food-artistic.de

Meister Xiang Wang (Kochartist, Buchautor und mehrfacher Gewinner verschiedener Schnitzwettbewerbe von Europa bis China) ist der Urvater der chinesischen Obst- und Gemüseschnitzkunst in Europa.

Egal ob Einsteiger, Geübter, Profi oder Neugieriger – in unseren Kursen können Sie alle Grundtechniken Schritt für Schritt selbst ausprobieren. Nur bei ihm lernen Sie dreidimensionale Figuren aus einfachen Materialien herzustellen. – Mit diesen exklusiven Schaustücken begeistern Sie garantiert Ihre Gäste und Kunden.

Kurse

09.02.-13.02.2026
28.09.-02.10.2026

Kurse sind ab 3 Tage individuell buchbar

Kurspreise

3 Tage/pro Person	5 Tage/pro Person
414 Euro*	650 Euro*

*Preise sind inkl. MwSt., Getränke, Obst und Gemüse jedoch ohne Mittagessen und Übernachtung. Wir helfen gern ein Zimmer in der Nähe zu buchen.

Ablauf

1. Tag – Freitag

Beginn: 13.00 Uhr - Ende: ca. 18.00Uhr
Ort: „MIT MACH KÜCHE“ im Gräfenbrücker Eventhof

1. Herstellen der Garnituren aus Obst und Gemüse welche wir für die Showplatte am nächsten Tag benötigen. Sie sollten Schnitzerfahrung mitbringen!

2. Vorstellen der Materialien und Auswahl, Farbkontraste Planung der Showplatten Vermitteln von Fachgrundwissen Herstellung, Garprozesse usw.

3. Besprechen der ausführlichen Seminarunterlagen.

2. Tag – Samstag

1. Beginn: 08.00 Uhr - Ende ca. 16.00Uhr

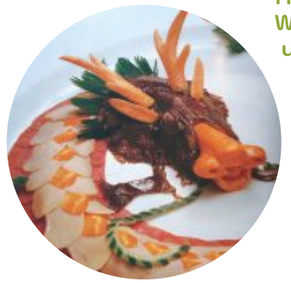
2. Ort: Dieser Tag findet in einer Fleischerei in der Nähe statt.

3. Wir benötigen Aufschnittmaschinen und Kühlmöglichkeiten, diese stehen uns in der MIT MACH Küche, nicht in ausreichender Menge zur Verfügung.

4. Legen der Platten unter Anleitung von Herrn Wang Xiang (Wir halten für Sie Einwegplatten bereit.)

5. Lagerung, Transport und Haltbarmachung erläutern

Nach Seminarende nehmen Sie Ihr Kunstwerk, wie auch bei den Obst- und Gemüseschnitzkursen mit nach Hause.



Arbeiten Sie mit uns – Meister Xiang Wang (Küchenmeister & Koch-Artist) und Konstanze Töpel (Partyservice-Trainerin in Deutschland seit 1992/ k.t. Beratung) – Seite an Seite, wie in Pekings Küchen.

Veranstaltungsort:

Durch die Kooperation mit dem Gräfenbrücker Eventhof steht uns in Thüringen, in der Mitte Deutschlands, ein neues Trainingszentrum mit einer bestens ausgestatteten Mit-Mach-Küche und großzügigem Eventraum zur Verfügung.

Mehr Informationen unter
www.graefenbruecker-eventhof.de

Exklusive Termine

07.02.-08.02.2026
26.09.-27.09.2026

Seminarpreise
290 Euro*/pro Person

*Preise sind inkl. MwSt., Getränke, Obst und Gemüse jedoch ohne Mittagessen und Übernachtung. Wir helfen gern ein Zimmer in der Nähe zu buchen.

Förderung möglich - Infos auf der Rückseite!

Förderung möglich - Infos auf der Rückseite!