

Thema: RNF - Telekoch Peter Finkenwirth

am 26. September 2003



Der 1. Vorstand. Rainer Kühn eröffnete das „KOFO“. Peter Finkenwirth (Profikoch) ist oft in der Studioküche beim Fernsehen. Peter Hammer war Moderator bei dieser Veranstaltung und machte es gut. Dabei war André Neuhaus als Dolmetscher. Viele Gäste und Mitglieder kamen zu Besuch und waren neugierig oder hatten große Interessen am Kochen, was Peter

Finkenwirth alles kochen kann. Unsere Damen kamen vom Bowling-Nationalkader Lehrgang und 2 Nationaltrainerinnen waren dabei. Peter Finkenwirth zeigte uns alle tollen Rezepte. Außerdem gab es genügend Kostproben für uns alle. Was können wir beim verbessern kochen. Wie schmeckt es? Was gibt es Neues? Welches Gewürz passt zu den Gerichten? Viele Fragen und Peter Finkenwirth gab Antworten. Das war hochinteressant. Das machte uns echt sehr viel Spaß!



Er zeigte, wie man richtig kocht?

Wie macht man richtige und schmackhafte Soßen zu welchem Gericht? Wie brät man Fleisch richtig? Welche Zutaten sind richtig zum backen und würzen?

- 1., Kalbsgeschnetztes (streifen) Nudeln, Gemüse und Tomatensoße mit Basilikum
- 2., Hühnerfleisch mit heller Soße
- 3., Schweinefleisch mit Tomatensoße
- 4., Lammfleisch (würfeln) mit Currysoße, Joghurt
- 5., Lachswürfel mit heller Sojasoße, Meerrettich



Einige kauften ein original Telekoch Buch „Schmeckt´s?!“ von Peter Finkenwirth!

Peter Finkenwirth situierte die Bücher.

„FÜR“FRÖHLICHES KOCHEN“ IHR RNF TELEKOCH. PETER FINKENWIRTH

Wir unterhielten uns weiter über verschiedene Meinungen zum Thema Kochen!