

Herzlich Willkommen im Kochlabor Hildesheim !

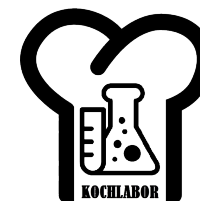


Kochschule | Kochkurse | Kochschulungen | Eventlocation



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Unser 90 m² großes Kochlabor ist mit modernsten Geräten und Technik ausgestattet. Wir bieten all das, was ein Laborant benötigt, um sämtliche Experimente der Kulinarik durchführen zu können.

Die Expertise unserer Eventköche, können Sie bei einem gebuchten Kochkurs erleben oder Sie experimentieren selbst – für Freunde, für Mitarbeiter oder für Kunden. Die Ergebnisse der kulinarischen Experimente, werden direkt vor Ort überprüft – Sie haben Logenplätze direkt am Laborpass.

Kochkurse beginnen dann, wann Sie es wünschen – morgens, mittags oder abends – planen Sie etwa 4 Laborstunden.

Unser Preis beinhaltet die Teilnahme am Kochkurs, Equipment, Reinigung, Essen und korrespondierende Weine sowie Bier, Weizen (auch alkoholfrei), alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten – Spirituosen, Longdrinks und Cocktails werden nach Verbrauch abgerechnet.

Ein Experiment im Labor liegt zwischen 69,00 und 119,00 Euro - je nach Menü, Anzahl der gewünschten Gänge, der Teilnehmerzahl und den ausgewählten Weinen.

Einige unserer Experimente, sind auf einen bestimmten Eventkoch zugeschnitten – wir prüfen gerne die Verfügbarkeit zu Ihrem Wunschtermin.

Alle aufgeführten Experimente sind Vorschläge – selbstverständlich können alle Kurse personalisiert werden. Gerne erstellen wir auch „Ihren“ Kochkurs – ganz nach Ihren Wünschen und Geschmack

Mieten Sie unser Labor für Ihre Feierlichkeiten – Wir realisieren Veranstaltungen aller Art. Preise und Verfügbarkeiten erfragen Sie bitte bei der Laborleitung.

Ich wünsche viel Spaß beim Experimentieren – bleiben Sie neugierig!

Daniel Junghans
Cheflaborant | Kochcoach | Küchenleitung



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Festliche Kulinarik – Experiment 1.0

getrüffeltes Raukensüppchen | panierte Austernpilze

geschmorter Chicorée | Prosecco Kirschtomaten | sautierte Safran-Conchiglioni

gelackte Tranchen von Barbarie-Entenbrust | Ingwer-Sahne-Wirsing | Orangen-Erdapfelstampf

Trifle | Schokolade | Eierlikör | Tonkabohne | Sherrybeeren



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Festliche Kulinarik – Experiment 2.0

Cremesuppe von Blaukohl | Kräutercroûtons | Grana Padano

geschmorter Chicorée | Prosecco Kirschtomaten | sautierte Safran-Conchiglioni

Tranchen vom jungen Weiderind | Malzbier-Jus | gebratener Spitzkohl | gekräuterter
Tonkabohnen-Stampf

Bordeaux-Grütze | Key Lime | Tahiti-Vanille-Schaum



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Latium – Italiens leckere Mitte

Tagliatelle all`a matriciana
Bandnudeln mit scharfer Specksauce

Filetto di tacchino alla pizzaiola
Filet vom Hausgeflügel mit Tomatensugo, Mozzarella, Oregano uvm.

Patate al rosmarino
Rosmarinkartoffeln

Zuppa inglese
cremiges Bisquit-Dessert



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Friaul – den Nordosten Italiens kulinarisch Entdecken

Gnocchi ai porcini
Kartoffelklößchen mit Steinpilz-Sauce

Spezzatino d'agnello
Gulasch vom Milchlamm mit Speck uvm.

Funghi trifolati
Waldpilze mit Butter, Petersilie, Knoblauch uvm.

Zabaione alle bacche
Weinschaum mit Waldbeeren



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Piemonte – Den Nordwesten Italiens kulinarisch entdecken

Pappardelle al taleggio
Pappardelle mit Taleggio-Creme-Sauce

Tagliata ai porcini
Roastbeef Tagliata mit Steinpilz-Sauce, Rucola und Parmigiano

Patate al prezzemolo
Petersilien-Kartoffeln

Torta della nonna
Mürbeteig-Kuchen mit Vanillecreme



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Maremma – die Sonne der Toskana scheint im Labor

Risotto ai porcini
Risotto mit Steinpilzen

Cinghiale ai tartufi
Wildschwein mit Trüffeln

Puré di patate tartufato
Kartoffel-Püree mit Trüffeln

Cantuccini con Vinsanto
Mandelkekse mit Süßwein Vinsanto



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Milano – kulinarische Hauptstadt der Lombardei

Risotto alla milanese

Safranreis nach Mailänder Art

Coniglio alla cacciatora

geschmortes Kaninchen mit Kirschtomaten, Rosmarin uvm.

Puré di Topinambur

Topinambur-Püree

Tiramisu alla nonna

Originalrezept meiner Oma



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Pesce – maritime Kulinarik aus Adria und Po

Zuppa ai frutti di mare
Muscheln-Meeresfrüchten-Suppe

Pescespada alla catanese
Schwertfisch alla catanese, mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern uvm.

Patate al prezzemolo
gedünstete Petersilienkartoffeln mit Knoblauch uvm.

Tiramisu alle fragole
Erdbeer-Tiramisu



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Verona – kulinarische Grüße aus Venetien

Crema di zucchini e parmigiano
Zucchini-Parmesan-Creme

Salmone marinato e fatto in padella con puré di piselli
marinierter und gebratener Lachs auf einem Erbsenpüree

Zuppa inglese
cremigés Bisquit-Dessert



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Kulinarik aus dem Land des Christoph Kolumbus

bunte Tomaten | Büffelmozzarella | frittierte Rauke | Balsamicoreduktion

confierte Garnele | Pesto verde | Brotchip

gekräuterte Maispoulardenbrust | cremige Trüffelpolenta | geschmolzene
Kirschtomaten | Tomatensugo

Crema Catalana | gestöbelte Amarettinis | Pflaumen | Rumreduktion



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



„Sansibar“ - Kulinarische Grüße aus Sylt 1.0

frittierte Klößchen von Kabeljau und Miesmuschel | mariniertes Pflücksalat der
Saison | jamaikanische Jerk-Sauce

Spieße vom Tandoori-Huhn | Safran-Feigen-Risoni | Chili-Ananas

French Toast | Pecannuss | Ahornsirupcrème | Blaubeereis



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



„Sansibar“ - Kulinarische Grüße aus Sylt 2.0

gefüllte Cochiglionis mit edlem Thunfischbauch | grüner Spargelsalat | Earl-Grey-Vinaigrette

Cordon bleu von der Flugente | rosa Pfeffer | Kirschtomaten | sautierte Chili-Pasta | Limonenbutter

neureicher Schoko-Ritter | Tonkabohnentopfen | Erdbeersalsa



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



TD´s Green Box – vegetarische Kulinarik

weißes Schaumsüppchen von Tomate | Trüffel | Topping vom Steinpilz

Enchilada von Saisongemüse | grüne Chili-Sauce | gratinierte Käsehaube

Creme von Käsekuchen und Matcha | Baby Apfel | Schokolade | Cashew-Topping



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Fluch der Karibik – Segen des Kochlabores

karibisches Jambalaya | Hausgeflügel | geräucherte Wurst | geschmorter Mango-Reis
| Limettenschmand

Fish & Chips von Red Snapper | Rootbeer-Mantel | Ingwer-Passionsfrucht-
Remoulade | Süßkartoffel-Chips

geeistes Piña Colada-Tiramisu | karibischer Obstsalat | Topping von Kokos und Rahm



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Experimente mit 2 und 4 Beinen

american Steak-Soup vom Rump | Chili-Süßkartoffel-Chips

Caesar Salad "Deluxe" | gebratener Speck | Grana | Garnelen

Trilogie von Iberico, Weiderind, Hausgeflügel | Kräuterbutter | Grillgemüse |
Ofenkartoffel



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Kulinarik aus Fernost 1.0

Tom-Kha-Gai

Thailändische Suppe mit Huhn, Kokosnuss und Basilikum

gebratene Lachstranche | Wasabi-Tomaten-Rahm | Udon-Nudeln

Reisbrei | Kokosmilch | Mangotopping



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Kulinarik aus Fernost 2.0

rotes Curry | Garnele | Hausgeflügel | Kaffir-Reis | Sesam

pochiertes Schweinefilet im Norimantel | Teriyaki-Marinade | Gnocchi-Shii-Take-Ragout | süß-saure Jus

Potpourri von saisonalem Obst und Beeren | Sakedressing | Zitronengras-Schaum



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



vegetarische Kulinarik 1.0 – ein Experiment

Erdapfel-Gemüse-Rösti | Wildkräutersalat | Vanille-Chili-Vinaigrette | Körnermix
gebratene Polentaschnitte | Birnenaufgabe | Walnußcrunch | Roquefortsauce |
gebackene Tomate
Creme von Tonkabohne | Brombeer-Coulis



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Elbe und Nordsee – Kulinarik aus heimischen Gewässern

kaltes Süppchen von Salatgurke | Krabben | Pumpnickeltaler

Zander | Thymiankraut | Tomaten-Zwiebel-Marmelade | gekräuterte Drillinge

Sorbet von Erdbeere und Rosmarin | aufgegossen mit Crémant



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



maritimes Experiment der Kulinarik

gebeiztes Lachstatar aus dem Rauch | Dill-Espuma | Pistazie

Steak vom Thun | Fenchelgemüse | Avocado-Kartoffel-Stampf | Kapstachelbeere

Nussbrownie | Vanille-Orangen-Eis



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Sushi – Reis in seiner besten Rolle

Misosuppe | Tofu | Braunalge

Sashimi Moriawase | auf Wunsch geräuchert

Nigiri, Maki, Futomaki, Wrap, Gunkan

zum Beispiel mit Zutaten wie: Lachs, Thunfisch, Krebs, Lachsrogen, Makrele,
Tintenfisch, Garnele,
Jakobsmuschel, Roastbeef oder Avocado

Tapioka | Kokossahne



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Äpfel aus der Erde ? - Ein Experiment wert !

Süppchen vom blauem Erdapfel | Pancettachip | Würzblüten

Lammrücken | Kartoffel-Oliven-Mousseline | grünen Bohnen | Kartoffelchips |
Trüffelbutter

Kartoffel-Crêpe | Beerenragout



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Wenn es kälter wird – winterliche Kulinarik

Curry-Rosenkohl-Suppe | Zimtsahne | Lebkuchen-Croûtons

krosses Zanderfilet | Schmand-Gurkengemüse | gebutterten Dill-Kartoffeln

betrunkener Apfel | Baiser | Kirschragout



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



vegetarische Kulinarik 2.0 - Ein weiteres Experiment

Süßkartoffel-Apfel-Suppe | Halloumi

Kartoffelgnocchi | Walnußpesto | Austernpilze | Parmesanchip

Erdbeer-Rhabarber-Ragout | Cointreau-Parfait | Sesamkrokant



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



mediterranes Experiment der Kulinarik

Panzanella | Fenchel | Salsiccia oder Merguez | Mandel

hausgemachte Pasta | Raukenpesto | Antipasti | Key Lime

Suprême vom heimischen Iberico | Chorizo-Süßkartoffelstampf | Merlotreduktion |
Vanillemöhren

Kaffee in zwei Texturen | Schokobohne



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Wie bei Oma – Klassiker modern interpretiert

Lauch-Tomaten-Salat | Senfdressing | Kalbsfrikadelle | Kräuter

Kartoffelsüppchen | schwarzer Tee | Speckchip

Schweinebraten | Brunhilde-Jus | Herzoginkartoffel | Vanillemöhren

Streuselkuchen im Glas | Apfel-Zimt-Espuma



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Genussvoller Herbst – Kürbis trifft Marone

Flammkuchen | Kürbis | Schafskäse

Maronensuppe | Sellerie-Croûtons | Tonkabohnenespuma

Fettuccine | Kürbisgemüse | Zander | Pernod

Trifle von Apfel | Kürbis | Marone



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Moritz und Max – Experiment für angehende Cheflaboranten ab 10 Jahren

Lasst uns zusammen ein leckeres Experiment starten und Spaß haben.

Wir machen Nudeln selber, kochen eine leckere Sauce und kreieren unsere eigenen Burger – mit oder ohne Käse, mit Bacon oder wie auch immer ihr euren Burger mögt.

Das Beste zum Schluss: Es gibt selbstgemachtes Eis – So viel ihr könnt ! Versprochen !



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



C_2H_6O – prozentiges Experiment

Champagner-Senf-Süppchen | Parmesanchip | Flusskrebs

wilder Pflücksalat | Antipasti | Rotweinvinaigrette | Kresseschmand

Suprême vom Weiderind | Rotweinhollandaise | gekräuterte Drillinge |
Marktgemüse

Crêpe | Apfelspalten | Portweinreduktion



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Exklusive Kulinarik – intime Atmosphäre | unvergessliche Genüsse

Wir kümmern uns nur um Sie, den Genuss und den Moment – professionell, exklusiv und diskret.

Erleben Sie, in unserem modernen und charmanten Kochlabor, einen exklusiven Abend der Kulinarik.

Sie haben Logenplätze im Labor, können unserem Maître, Labor- und Küchenleiter Daniel Junghans, bei der Arbeit zusehen oder sich ganz und gar auf den Moment mit Ihren Gästen konzentrieren.

Geben Sie, ihrem privaten oder geschäftlichen Anlass, einen exklusiven Raum und Rahmen.

Der Preis beinhaltet, ein exklusives, für Sie zusammengestelltes, viergängiges Menü, sowie korrespondierende Weine, Mineralwasser, Prosecco, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten.

Der Anspruch, den Daniel Junghans, an sich und sein Team stellt, ist von höchstem Qualitätsbewusstsein geprägt – dieser Anspruch wird täglich, durch seine Expertise und Neugier, auf Richtigkeit hin überprüft.

Veranstaltungen dieser Art, bedürfen einer persönlichen Absprache – vereinbaren Sie einen Termin, um alle Fragen zu Verfügbarkeiten und Preisen zu klären.



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de



Sous-vide – Geschmackserlebnisse konzentriert

Entdecken Sie, das volle Aroma, jeder Zutat und Komponente neu.

Als Sous-vide (unter Vakuum), bezeichnet man eine neuartige Methode zum Garen sämtlicher Lebensmitteln, in einem Kunststoffbeutel, bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100 °C. Die Methode wurde in den 1970er Jahren in Frankreich entwickelt, konnte sich aber aufgrund der schwierigen Handhabung seinerzeit nicht im Haushaltsmaßstab durchsetzen, da es wenig geeignete Geräte gab. Die verwendeten Geräte kamen aus dem Bereich der chemischen und biologischen Laboratorien, waren teuer und unpraktisch. Heutzutage sind zahlreiche Geräte für den Haushaltsgebrauch auf dem Markt, so dass diese revolutionäre Garmethode, Einzug in einige Küchen dieses Landes gehalten hat.

Die Laborleitung schlägt folgendes Experiment vor:

Tomate sous-vide | Schafskäse | kandierte Olive | Parmesanchip

Zander sous-vide | Polentawürfel | geräucherter Romanesco | lack

surf+turf Flanksteak | sous vide | Kaisergranat | grüner Spargel | Sauce béarnaise | Mango-Tomaten-Chutney

Wassermelone sous-vide | Rosmarin | Portwein | Espuma von der Tonkabohne



Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de





Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de





Kochlabor Hildesheim
c|o PM Genusswerkstatt
Daniel Junghans
Speicherstr. 9
31134 Hildesheim

05121-9349124 | 0176-45840807 | kochlabor.hildesheim@pmgenusswerkstatt.de

