



## „Fête de la Cuisine“ – der MitkochEvent

Man kennt das alljährliche Ritual .....

Es war ein gutes Geschäftsjahr und der Vorstand des Unternehmens hat zur Jahresfeier geladen.

Die Restauration ist gut gewählt, ein schönes festliches Ambiente, alle Kollegen sind pünktlich und erwartungsfroh eingetroffen.

Das Küchenteam der Location zaubert seit Tagen was die Kochtöpfe hergeben. Ein Event nach dem anderen will mit den Köstlichkeiten der Küche bedacht werden.

Bisher lief alles bestens, die Gäste waren voll des Lobes.....

Und ausgerechnet heute Abend scheint es eine Doppelbuchung zu geben. Beim Küchenchef war diese/ Ihre Veranstaltung erst für morgen eingetragen.

Die Gäste sind sichtlich verunsichert:

Was wird aus dem angekündigten Menü?

Wird es überhaupt etwas zum Essen geben?



*Zum Glück ist da plötzlich der Comedykoch Mr. Pouillet zur Stelle. Unser kleiner, charmanter französischer Aushilfskoch. Er hat die rettende Idee:*

*"Alle Gäste zum Helfen mit in die Küche."*

Und der Spaß beginnt:



Schnell sind die Küchenschürzen verteilt und der Mitkochevent beginnt. Mit einem guten Glas Rotwein ausgestattet betreten die überraschten Gäste die Küche.

Dort erwartet sie das freundliche Küchenteam des Hauses. Gemeinsam werden die Speisen für das Abendessen zubereitet.

Jeder kann sich individuell nach seinen Fähigkeiten einbringen. Hierbei steht den Gastköchen immer „richtiges“ Küchenpersonal hilfreich zur Seite.



Die Teilnehmer können sich beim improvisierten Kochen und in kleinen Rollenspielen neu entdecken und kennen lernen.

Dabei stehen Spaß und Teamarbeit an erster Stelle.







Mit kleinen Gags und charmanten Küchenzaubereien unterhält der Comedykoch währenddessen die Gäste.





Jeder Gang wird von den Gastköchen zubereitet, serviert und gleich verzehrt.



Zum Abschluss des Essens spielt der Comedykoch eine kleine Showeinlage und präsentiert damit das Dessert.



Glücklich und stolz die Situation gerettet zu haben, lassen die Gastköche ihren Abend in gemütlicher Runde ausklingen. Teamgeist, ungezwungenes Improvisieren und Spielfreude sind der besondere Erlebniswert dieses Events.



Technische und organisatorische Bedingungen für das Küchenevent:

Alle Speisen und Getränke sollten vom Haus so vorbereitet sein, dass sie von den Gastköchen ohne große Mühen zubereitet werden können.

Die Küche muss für die Gastköche frei zugänglich sein.

Der Verzehr der Speisen kann sowohl in der Küche als auch im Restaurant stattfinden.

Ausreichend Küchen- und Servicepersonal sollte zur Unterstützung der Gastköche bereit stehen.





So wird aus dem anfänglichen Missverständnis ein gelungener Abend, bei dem die Gäste nicht nur konsumiert haben, sondern den Abend aktiv mitgestalten konnten.

Ein aussergewöhnlicher Event, welcher noch lange in schmunzelnder Erinnerung bleiben wird.