



## gemeinsam Kochen!

Egal ob mit Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern, die GEFU KOCHAKADEMIE ist der richtige Ort für offene Kommunikation - gepaart mit Spaß am Kochen in toller Atmosphäre.

Nutzen Sie diese Gelegenheit für:

- einen Betriebsausflug
- Kochen unter Freunden
- eine tolle Geschenkidee

Bei privatem Kurs:  
Preis auf Anfrage

Die Kurse finden mit min. 8 und max. 16 Personen statt und sind im **GEFU OUTLET** in Eslohe zu buchen.

Infos unter: [www.gefu-outlet.com](http://www.gefu-outlet.com)  
Individuelle Termine auf Anfrage.



# OUTLET



Besuchen Sie uns im Shop oder im Internet!

Unsere exklusiven Marken:



### Betriebsbesichtigung

- Bis 18 Personen
- Anschließendes Kaffeetrinken
- Mit Produktvorführung und Verköstigung
- 15€ pro Person

### Sonstiges

- Tolle Sonderaktionen zu Esloher -Frühling, -Glückswochen, -Herbst, Adventssonntag
- OUTLET Kundenkarte für Rabatt auf GEFU Artikel

### GEFU OUTLET GmbH

Braukweg 28 • 59889 Eslohe  
Tel.: 02973/9713-25 • [www.gefu-outlet.com](http://www.gefu-outlet.com)

### Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.: 09.00 – 18.00 Uhr, Samstag: 10.00 – 14.00 Uhr

GEFU<sup>®</sup>  
**KOCH**  
AKADEMIE

MITEINANDER  
*kochen*



Termine 2026 der  
**GEFU KOCHAKADEMIE!**

GEFU – Entdecke Deine  
Kochkunst.

# OUTLET



Die GEFU KOCHAKADEMIE bietet Kochen in angenehmer Atmosphäre. Gemeinsam mit Freunden und gleichgesinnten Kursteilnehmern erhalten Sie unter professioneller Anleitung wertvolle Tipps und Tricks rund um das Thema Zubereiten und Kochen.

Vom Thema Wintergrillen über Sauerländer Tapas bis hin zum mehrgängigem Menü bieten wir Ihnen die unterschiedlichsten Themen – Da ist für jeden etwas dabei.

Also besuchen Sie uns und erleben Sie einen kulinarischen Abend voller Inspiration in unserer neuesten Technik ausgestatteten GEFU KOCHAKADEMIE.

Wir freuen uns auf Sie!



## KOCHKURSE 2026 mit Andreas Piorek ab 18<sup>30</sup> Uhr in der GEFU KOCH AKADEMIE mit Sektempfang

### 14. Januar | **Fleischeslust**

Wenn Sie jetzt an Brüste und Keulen denken, sind Sie hier genau richtig. Beizen, Braten und Schmoren heißen heute die Zauberwörter! Beim Fleisch sollte es vorrangig um den Genuss gehen und auch um eine hohe Qualität! Wie man mit solchen guten Stücken richtig umgeht, vermitteln wir heute Abend im Suerlaenner Hof. Vom perfekten zarten Steak bis zu Geschmortem von Rind, Lamm und Geflügel. Natürlich auch mit passenden Beilagen und einem leckeren Dessert.

89,00 € pro Person

### 18. Februar | **Pios schnelle Küche**

Schnell frisch und voller Geschmack. Lass dich inspirieren wie man ohne großen Aufwand köstliche Gerichte zaubert-perfekt für den Feierabend.

89,00 € pro Person

### 18. März | **One Night in Bangkok**

Wir vereinen heute ganz Asien in einem Menü und kochen mit Ihnen die schönsten Rezepte von Thailand bis Japan. Wir marinieren Fisch und Fleisch, bereiten frisches Gemüse im Wok zu und verraten Tricks für die einfache Zubereitung von Sushi.

89,00 € pro Person



### 15. April | **Sauerländer Tapas**

Spanische Appetithappen im Sauerland Style! Mit diesen netten Kleinigkeiten aus regionalen Produkten von herzhaft bis süß werden Sie Ihre nächsten Gäste garantiert begeistern. Super geeignet für vorneweg und zwischendurch. Eviva Sauerland!

89,00 € pro Person

### 20. Mai | **Männerabend**

Männer aufgepasst! Ein Abend nur für Euch! Spaß und flotte Sprüche garantiert! Das Menü wird aus den besten Rezepten aus Andreas Pioreks Männerkochbuch zusammengestellt. Er verrät Tipps und Tricks wie „Mann“ seine Liebste oder die Ehefrau, den Boss oder die Kinder mit seinen Kochkünsten beeindruckt. Damit alles gut läuft, sind heute Abend Bier und ein Schnäpsken im Preis inklusive.

89,00 € pro Person



### 10. Juni | **American BBQ**

Der wilde Westen fängt gleich hinter Eslohe an. Nämlich bei GEFU. Heute gibt es einen Grillabend im American Style. Von Spareribs bis Pulled Porc, dicken Steaks und rauchigen Dips. Dazu Maiskolben, Süßkartoffeln und andere Beilagen, die der Amerikaner so liebt. Nicht nur für Cowboys und Cowgirl

89,00 € pro Person



### 01. Juli | **Sommergrillen**

Die beste Jahreszeit zum Grillen! Heute grillen wir ein ganzes Menü mit Vorspeisen, Hauptgang und süßem Dessert mit den verschiedensten Leckereien vom Grill. Dazu Marinaden, Dips und Beilagen.

89,00 € pro Person

### 16. September | **Rund ums Mittelmeer**

Heute unternehmen wir eine kleine kulinarische Reise durch die Länder am Mittelmeer. Von Spanien bis Griechenland, von frischem Fisch und anderen Meeresfrüchten über verschiedene Fleischsorten bis hin zu den beliebten Süßspeisen und natürlich wird auch die Pasta wieder selbstgemacht! Ein Abend voll Sonne im Sauerländer Spätsommer!

89,00 € pro Person



### 14. Oktober | **Hirsch heiß' ich**

Heute kochen wir mit Ihnen mal ganz „Wild“. Frisch und regional aus den Wäldern des Sauerlandes. Freuen Sie sich auf den etwas anderen Wildgenuss.

89,00 € pro Person

### 11. November | **Kuh'les aus dem Sauerland**

Regional, saisonal- und richtig lecker! In diesem Kurs zaubern wir aus heimischen Produkten echte Sauerländer Schmankerl.

89,00 € pro Person

