



GASTRO-SEMINARREISEN

2025

Kulinarische Erlebnisse und Fachwissen für Profis

BBQ-Masterclass mit Lucki Maurer 09. - 10. Oktober

Spanische Sterne & flüssiges Gold 03. - 05. November



ART OF OIL



GEMEINSAM KULINARIK NEU ENTDECKEN

Mit unseren **Hela Gastro-Seminarreisen** bieten wir Fachleuten aus der Gastronomie und Lebensmittelbranche die Möglichkeit, **hautnah in die Welt der Gewürze, hochwertigen Zutaten und innovativen Kochtechniken einzutauchen**.

Unsere Reisen sind speziell für **Köche, Gastronomen, Food-Experten und Branchenprofis** konzipiert, die sich weiterentwickeln, neue Inspiration sammeln und wertvolle Netzwerke knüpfen möchten. Jede Reise führt an besondere Orte, an denen hochwertige Lebensmittel entstehen und wo wir von den Besten der Branche lernen können.

So viel mehr als ein Seminar!

Unsere Hela Gastro-Seminarreisen gehen weit über klassische Seminare hinaus. Hier tauchst du in kulinarische Welten ein, erweiterst deinen Horizont und erlebst mit allen Sinnen, wie die Begeisterung für neue Aromen uns alle verbindet.

Gerade in Zeiten, in denen **Qualität, Handwerk und Nachhaltigkeit** immer mehr an Bedeutung gewinnen, möchten wir mit diesen Reisen ein Bewusstsein schaffen – **für die Herkunft unserer Zutaten, die Menschen hinter den Produkten und die Verantwortung, die wir in der Lebensmittelbranche tragen**.

Wenn du bereit bist für eine Reise, die dich nicht nur fachlich, sondern auch persönlich bereichern wird, dann sei dabei!

Wir freuen uns auf dich.

So läuft die Anmeldung ab

Die Anmeldung erfolgt ganz einfach über den jeweiligen **QR-Code** in dieser Broschüre. Dieser führt dich direkt zur Anmeldeseite, wo du alle wichtigen Informationen und Vereinbarungen zur Anmeldung findest.

Da unsere Plätze limitiert sind, lohnt es sich, schnell zu sein – die Nachfrage ist groß!

Was organisieren wir – und was musst du organisieren?

Von uns organisiert:

- Die gesamte Planung und Durchführung des Seminarprogramms
- Unterkunft in sorgfältig ausgewählten Hotels
- Alle Programmpunkte inklusive Workshops, Verkostungen und Restaurantbesuchen
- Transfers vor Ort zwischen den einzelnen Programmpunkten

Was du selbst organisierst:

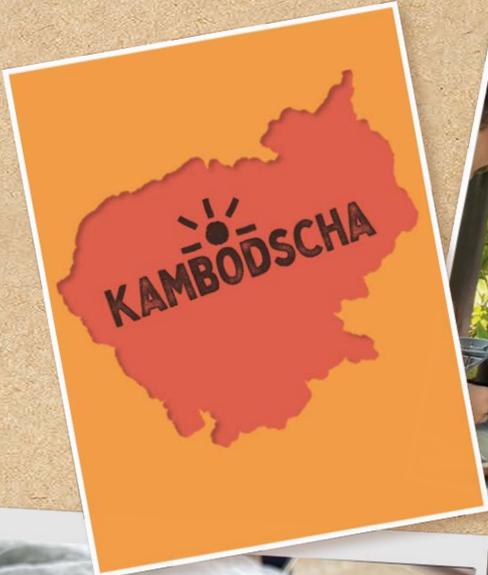
- **An- und Abreise zum Treffpunkt** der jeweiligen Reise
- Individuelle Versicherungen (z. B. Reiseversicherung, falls gewünscht)
- Persönliche Ausgaben außerhalb des Programms

Jetzt anmelden und dabei sein!

JANUAR

RÜCKBLICK

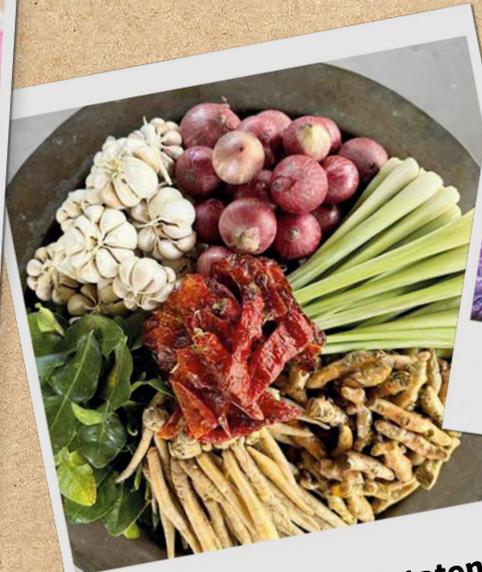
CHAMKAR-Seminarreise - Januar 2025



Soziale
Verantwortung



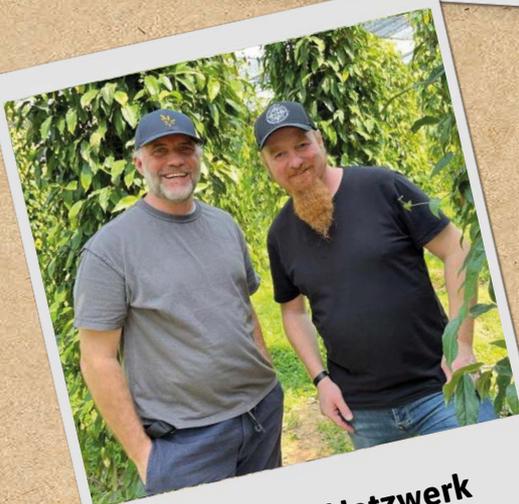
Direkt an der Quelle
des Geschmacks



Beste lokale Zutaten



Khmer-Küche von
Profi-Kollegen lernen



Branchen-Netzwerk

Präsentiert von
CHAMKAR

Lust bei der CHAMKAR-
Reise 2026 dabei zu sein?

Mehr Infos teilen wir rechtzeitig über die
sozialen Medien!:

 hela@profikoeche  Hela für Profiköche

09. - 10. OKTOBER

BBQ-MASTERCLASS MIT LUCKI

Perfektion am Grill - BBQ trifft Fine Dining!

09. Oktober

- Individuelle Anreise (Hotel Amberger Hof, Bad Kötzting)
- 12:00 Uhr: Bustransfer zum STOI by Lucki Maurer
- **13:00 - 20:30 Uhr: BBQ MASTERCLASS**

Unser Programm für dich:

- Beef Short Ribs
- Schweinebauch mit Kruste vom Grill
- Kambodschanischer Salat
- Edelsteak Tasting
- Luckis frische Grillwurst
- Butterfly Chicken
- Heilbutt im Ganzen gegrillt
- Dinner by Lucki
- 20:30 Uhr: Bus zum Hotel & Übernachtung

Luckis Dinner-Menü:

- Sea Tiger Garnele
- Das perfekte Steak
- Kaiserschmarn vom Grill

10. Oktober

- Frühstück & Check-Out
- Individuelle Abreise

Preis **499.-***
Max. 15 Plätze

*ohne An- & Abreise *zzgl.Mwst.



**QR-Code jetzt scannen
und anmelden!**



Präsentiert von



03. - 05. NOVEMBER

SPANISCHE STERNE & FLÜSSIGES GOLD

Masterclass, Aromenwelten und visionäre Kochkunst

03. November

- 12:00 Uhr: Treffen im „one shot Hotel“, Madrid
- 12.30 Uhr: Kleiner Empfang
- 13:30 Uhr: Zur Location
- 14:00 Uhr: **MASTERCLASS** mit **2-Sterne-Koch Diego Guerrero** im DSPOT STUDIO
- 19:00 Uhr: **2-Sterne-Dinner** im „DSTAgE“ von Diego Guerrero

04. November

- 9:00 Uhr: Fahrt zur Finka „La Moncloa“
- Das Geheimnis hinter „ART OF OIL“ - **Anbau, Ernte & Verarbeitung** von sortenreinem Bio-Olivenöl
- **Paella-Lunch** im Olivenhain – authentisch zubereitet auf offenem Feuer
- Rückfahrt nach Madrid
- 20:00 Uhr: Dinner im „**Sala de Despiece**“
Ein radikal durchinszeniertes Konzeptlabor - direkt am Gast, mit maximaler Transparenz und handwerklichem Feinsinn. Hier wird dekonstruiert und schonungslos neu gedacht.

Diego Guerrero:

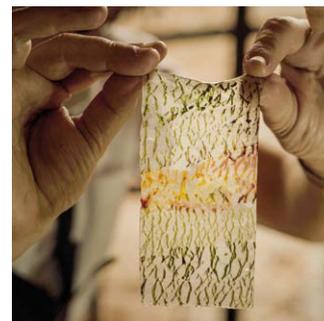
Als Visionär der spanischen Avantgarde mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Erlebe eine Küche, die dich staunen lässt und Genuss neu definiert.

05. November

- Frühstück & individuelle Abreise

Preis **1190.-***
Max. 10 Plätze

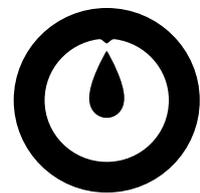
*ohne An- & Abreise *zzgl. Mwst.



QR-Code jetzt scannen
und anmelden!



Präsentiert von



ART OF OIL



SEI DABEI UND BEGLEITE UNS AUF UNSERE UNVERGESSLICHEN SEMINARREISEN 2025.

**DEIN KONTAKT
BEI RÜCKFRAGEN:**

seminarreisen@hela.eu



WIR FREUEN UNS AUF DICH!



Hinweis:

**Die An- und Abreise zu allen Reisen muss selbstständig organisiert und gebucht werden.
Der exakte Ablauf kann aufgrund sich ändernder Umstände variieren.**

Wir informieren dich natürlich rechtzeitig über alle Details zu deiner Seminarreise.