



„FUH – Ein Raum zum Kochen und Feiern“: In charmantem Ambiente und privater Atmosphäre veranstaltet das Trio aus dem Restaurant „FUH“ regelmäßig Kochkurse

Sonntagsgerichte kreativ auf-gepeppt werden. 12 bis 15 Personen können an den Kursen teilnehmen, eine zeitige Reservierung ist unbedingt erforderlich (Infos und Anmeldung unter [www.restaurant-fuh.de](http://www.restaurant-fuh.de)).

Wer privat feiern möchte, kann sich nicht nur über den charmanten Rahmen mit Gründerzeitkacheln, Sichtmauerwerk und Wandkassetten freuen, sondern auch über die Funktionalität der modernen Küche mit Umluftherd, Grill, Kombidämpfer und Jura-Kaffeemaschine. Die Tagespauschale für die Raummiete liegt bei 400 Euro, wer möchte, bekommt auf Anfrage und Aufpreis selbst gebackenen Kuchen, ein typisches „FUH“-Menü oder einen „FUH“-Koch für den privaten Kochkurs mit dazu.

„FUH – Ein Raum zum Kochen und Feiern“, Arnoldstr. 47, Ottensen, Tel. 39 90 31 60; „FUH – Ein Raum zum Speisen“, Fischers Allee 42, Ottensen, Tel. 390 05 66, Di-Sa 19-23 Uhr, [www.restaurant-fuh.de](http://www.restaurant-fuh.de)

„FUH“ ERÖFFNET EVENT-LOCATION

## EIN CHARMANTER RAUM FÜR FEIERN IM KLEINEN KREIS

Die drei Köche Fabian Ehrich, Hanz-Christian Heinrichsen und René Wodniczak mögen klare Ansagen. „FUH – Ein Raum zum Speisen“ heißt ihr Restaurant, „FUH – Ein Raum zum Kochen und Feiern“ ihre neue Event-Location. Dass das Trio es nicht bei bloßen Worten belässt, hat es lang bewiesen: Sein Restaurant ist

dank kreativer Kochkunst und familiärer Atmosphäre über Ottensen hinaus populär und immer gut besucht. Die neue Dependance ist ein Rückzugsort – für Kochkurse im kleinen Rahmen und Feiern im privaten Kreis. Besonders beliebt ist der Kochkurs „Immer wieder sonntags – Schmorgerichte“, in dem traditionelle