

Öffnungszeiten des Ladens: Do+Fr 15-18.30 Uhr + Sa 10-14 Uhr
Whisky-, Gin- + Rumberatung: Do+Fr 17-18.30 Uhr + Sa 10-14 Uhr

Alle unsere Erlebnisse können Sie als individuelle Familien- oder Firmenfeier buchen.

Infos auf www.bw-y.de unter <Firmen und Gruppen>. Es sind auch kleine Gruppen – z.B. für einen Kochkurs mit Freunden oder der Familie möglich. Höchstteilnehmerzahl 70-80 Personen.

Weiterhin sind die Erlebnisse auch tolle Präsente zu vielen Gelegenheiten. In unserem Laden, durch Anforderung online oder per E-Mail erhalten Sie hierfür **Geschenk-Gutscheine**.

AGBs für unsere Wein+Genuss-Erlebnisse: Die Erlebnis-Gebühren sind bei der Buchung fällig. Unsere Erlebnisse sind stark nachgefragt und können unter Umständen sehr schnell ausgebucht sein. Wir möchten Sie deshalb bitten, unsere 'Regeln' (Geschäftsbedingungen) für Umbuchungen zu beachten. Bei Krankheit oder Verhinderung Ihrerseits können wir das Risiko nicht tragen – so wie z.B. bei Karten fürs Rockkonzert, Kino oder Fussballspiel, wo dies ja auch nicht machbar ist. Sollten Sie verhindert sein, können Sie das Ticket bzw. den Gutschein ja gerne weiterverschenken. Umbuchungen in andere Themen und / oder Termine sind natürlich machbar – bitte beachten Sie hierzu unsere diesbezüglichen Fristen (siehe unten). Die Gutscheine / Tickets können nicht in Bargeld abgelöst werden. Kinder können aus versicherungstechnischen Gründen nicht zu den Erlebnissen mitgebracht werden. Hunde können aus hygienischen Gründen nicht mitgebracht werden. Die angegebenen Preise gelten immer pro Person.

Umbuchungen / Gutscheinversand

- Umbuchungsgebühr für das Handling 10 € plus
- vom 21. Tag bis zum 15. Tag vor Beginn 10 % des Erlebnis-Preises
- vom 14. Tag bis zum 8. Tag vor Beginn 20 % des Erlebnis-Preises
- vom 7. Tag bis zum 1. Tag vor Beginn 30 % des Erlebnis-Preises
- am Tag der Veranstaltung 40 % des Erlebnis-Preises
- Bei Nichterscheinen / Nichtantritt 100% des Erlebnis-Preises
- die geringste Teilnehmerzahl in unseren Kursen liegt bei 6 Personen – wird diese nicht erreicht, können wir das Erlebnis 1 Woche vorher absagen.
- Bei Gutscheinen ohne Terminangabe, sollten Sie sich immer rechtzeitig für den von Ihnen gewünschten Termin anmelden – nur mit dieser, durch uns bestätigten Anmeldung, können Sie dann teilnehmen.
- Der Versand der Gutscheine per Post wird mit 5 Euro in Rechnung gestellt.

... und so finden Sie uns

Aus Richtung Mannheim, Rheinau bzw. A6 Ausfahrt Nr. 28 Mannheim/Schwetzingen, abfahren Richtung Schwetzingen/Nord: auf der neuen Umgehungsstrasse 1. Abfahrt MA-Friedrichsfeld bzw. Schwetzingen Zentrum abfahren, dann links Richtung MA-Friedrichsfeld bzw. Schwetzingen-Hirschacker, wieder links Richtung Gewerbegebiet Südl. Hirschacker, oben auf der Kuppe, der Strasse folgend, geradeaus fahren, nach ca 30 Metern links in den Eichenweg (Richtung Badenia Sportplatz) abbiegen, nach ca. 100 Metern finden Sie uns auf der linken Seite.

Aus Richtung Heidelberg über Speyrer Strasse und A 5, Anschluss-Stelle Heidelberg / Schwetzingen: zunächst Richtung Schwetzingen und Schwetzingen / Zentrum, dabei fahren Sie am Bellamar vorbei (liegt linker Hand), nach der Ampel an der Oststadt-Apothek (liegt genau an der Ampel / rechter Hand) an der folgenden großen Ampelkreuzung nach rechts fahren = Alle Richtungen bzw. A6, an der nächsten großen Ampelkreuzung geradeaus auf die neue Umgehungsstrasse fahren Richtung A6 und Mannheim, bei der Ausfahrt Friedrichsfeld bzw. Schwetzingen-Hirschacker abfahren, rechts Richtung Friedrichsfeld bzw Schwetzingen-Hirschacker, dann gleich wieder links Richtung Gewerbegebiet Südl. Hirschacker, oben auf der Kuppe, der Strasse folgend, geradeaus fahren, nach ca 30 Metern links in den Eichenweg (Richtung Badenia Sportplatz) abbiegen, nach ca. 100 Metern finden Sie uns auf der linken Seite.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln vom Bahnhof Mannheim – oder vom Bahnhof Schwetzingen aus erreichen Sie uns mit dem Bus Linie 711 (über Hirschacker!). Ausstieg <Ökologische Insel> - über den kleinen Parkplatz – die Treppe runter und geradeaus den Eichenweg entlang. Wir sind dann nach ca 150 Metern auf der linken Seite zu finden – Eichenweg 11. Fahrpläne und Infos über www.vrn.de

barbarasKochschule
barbarasKinderKochschule
barbarasGrillschule
barbarasBackschule
Eichenweg 11, 68723 Schwetzingen



barbarasWhiskyschule
barbarasWeinschule
barbarasRumschule
barbarasGinschule

Kochkurse, Grill- und Backkurse, Gewürzseminar
Kochkurse für Kinder
Kochen mit Schulklassen und Kindergartengruppen
Schokoladenkurse, Bierbraukurs
Baristakurs
Tastings bei Ihnen zuhause

 www.fb.com/bkochschule

 www.fb.com/bwhisky

www.bw-y.de | info@bw-y.de
Tel 06202/924136 oder 924138

Wein-ABC

Mit diesem Seminar werden Sie die ersten fundierten Schritte in die faszinierende Welt des Weins tun. Sie erwerben das nötige Grundwissen, um beim Thema Wein mitreden zu können. Das Basis-ABC umfasst den Weg von der Rebe zum Wein, Geschmacksparameter (Zucker, Säure), Herstellungstechniken, Vorstellung von verschiedenen Rebsorten mit Verkostung von Beispielweinen, Ausbautechniken im Keller. Außerdem: Dekantieren, Trinktemperaturen, Lagerempfehlungen und vieles mehr. Um Ihr Weinkenner-Erlebnis kulinarisch abzurunden, genießen Sie in der Pause einen kleinen Imbiß und zum Abschluß servieren wir Ihnen einen Digestif und Kaffee.

Preis p.P.: 89, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

- theoretische Grundlagen und Verkostung von 10 Weinen (rot, rosé und weiß)
- Aperitif, Wasser, Brot, Digestif und Kaffee, kleiner Imbiß

Nächster Termin: 23.3.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Rotwein-Seminar

Das Qualitäts- und Stilspektrum bei Rotweinen ist riesig. Geschmacks- und Stilunterschiede bestehen nicht nur zwischen den Rotweinen, die aus Regionen der "Alten Welt" (z.B. Frankreich, Italien, Spanien) und jenen, die aus der "Neuen Welt" (z.B. Australien, Südafrika, Chile) kommen, sondern auch zwischen den verschiedenen Rebsorten und ihren Cuvées. Sie erhalten einen Überblick über die wichtigsten Rotweinstile und verkosten repräsentative Rebsorten der jeweiligen Anbauländer in Europa und Übersee. Dabei lernen Sie, die jeweiligen charakteristischen Geschmacksmerkmale zu erschmecken. Weitere Themen sind u.a. Gläserwahl, Serviertemperatur, Lagerung, Dekantieren – wie, wann und weshalb sowie optimaler Trinkzeitpunkt. Zur kulinarischen Abrundung genießen Sie in der Pause einen kleinen Imbiß.

Preis p.P.: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

- theoretische Grundlagen und Verkostung von 10 Rotweinen
- Aperitif, Wasser, Brot, Digestif und Kaffee, kleiner Imbiß

Nächster Termin: 9.3.2018 um 19:30 Uhr – letzter Termin, bitte Gutscheine einlösen!

Wein und Käse

Die Vielfalt der Käse ist immens, ebenso die der Weine. Innerhalb einer Region verbindet sie das gleiche Terroir, welches zum perfekten Genuss-Erlebnis beider Natur-Erzeugnisse beiträgt. Aber auch länder- und sogar kontinentübergreifend lassen sich fantastische Kombinationen aus verschiedenen Käsesorten (Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch) in Verbindung mit den unterschiedlichsten Weinen 'erschmecken'. Käse und Wein - eine Kombination die sich vortrefflich ergänzt, wenn man nur weiß wie. Lassen Sie sich verwöhnen und zugleich einführen in die Welt der Weine. Lernen Sie verschiedenste Weine der ganzen Welt kennen und erfahren Sie, welche Weine zu welchen Käsesorten passen. Für Wagemutige mit Lust auf kulinarisches Neuland!

Preis p.P.: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

- theoretische Grundlagen und Verkostung von 8 Käse- und 8 Weinsorten
- Aperitif, Wasser, Brot, Digestif und Kaffee

Nächster Termin: 3.3.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Kleine Weinverkostung

Interessante, zwanglose Weinprobe, bei der Sie zusammen mit anderen Weinliebhabern viel über Weinanbaugebiete, Winzer, Weine und Rebsorten lernen können. Außerdem verkosten Sie 5 unterschiedliche Weine aus Anbauländern der ganzen Welt – begleitet von kleinen Snacks und Knabbereien. Ein kleiner Sidestep – für 2 Stunden mal weg vom Alltag – lassen Sie sich überraschen.

Preis p.P.: 39 €, ab 18 Jahre, 2 Stunden, 10 bis 50 Teilnehmer

- Verkostung von 5 Weinen (rot, rosé, weiß), Brot, Wasser, Snacks und Knabbereien

Nächster Termin: 12.4.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Rum-Tasting

Das Seminar entführt Sie in die wunderbare Welt der Übersee-Rums. Es erklärt Wissenswertes von der Geschichte über die Herstellung bis hin zur Lagerung und bietet gleichzeitig eine Reise durch die traditionellen Herstellerregionen. Rum wird u.a. in der Karibik, in Mittelamerika, Südamerika sowie den Philippinen, Australien, Madagaskar, Martinique, Mauritius, Indien, Réunion, den Kanaren und Kap Verde produziert. Ein Hauch von Karibik kehrt ein beim Tasting der Rums und ein kleiner Imbiß rundet das tolle Erlebnis ab. Wogende Zuckerrohrfelder, entlegene Destillierien, der Duft von Rum - eine tolle Urlaubserinnerung oder einfach ein kleiner Urlaub zwischendurch.

Preis p.P.: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

Nächster Termin: 17.3.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Barista-Kurs

Das perfekte Seminar für alle Liebhaber der kleinen braunen Bohnen. Erfahren Sie in gemütlicher Runde und bei einem leckeren Stück Kuchen viel Interessantes über Kaffee und Espresso – angefangen über Geschichte, Röstung, Mischungen, Maschinenkunde bis hin zur Tasse. Sie erfahren, wie Sie aus der Crema lesen können und wie man einen echten Cappuccino macht. Machen Sie Ihre ersten Schritte in Richtung Künstler an der Espressomaschine – steigen Sie ein in die Welt des Baristas.

Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 8 bis 20 Teilnehmer

Informationen über Kaffee und Espresso

- Gemeinsame Zubereitung und Verkostung von diversen Kaffeespezialitäten
- Grundlagen der Latte Art und richtiges Milchaufschäumen
- Der perfekte Espresso-Umgang mit Mühle und Maschine
- Wasser und Kuchen
- Seminarunterlagen

Nächster Termin: 10.3.2018 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Gegen eine Gebühr von 39 € können Sie – bei Voranmeldung – einen Gast (als Fahrer) mitbringen, der an der Alkohol-Verkostung nicht teilnimmt (Nicht möglich beim kleinen Tasting, beim kleinen Weinseminar, beim Whisky-Kochkurs sowie beim Baristakurs – bei Whisky und BBQ Preis pro Fahrer = 59 €, bei Gin Preis pro Fahrer = 29 €).

Whisky-Einstiegsseminar mit Tasting

Das Seminar führt Sie in die Welt der schottischen Whiskys, geprägt von Vielfalt und Individualität. Es erklärt Wissenswertes von der Herstellung bis hin zur Lagerung und bietet gleichzeitig eine Reise durch die traditionellen Herstellerregionen Schottlands – Highland, Lowland, Speyside und Islay. Proben verschiedener Whiskys und ein Imbiß lockern die Theorie auf. Sie werden Scottish Single Malt Whiskys als Originalabfüllung aber auch von unabhängigen Abfüllern verkosten, sowie - zur Komplettierung - auch einen Blended Scotch und einen Irish Single Malt.

- theoretische Grundlage über Scotch Whisky, Whiskyherstellung, Nosing und Tasting
- Tasting eines Irish Single Malt, eines Blended Scotch und 6 Scottish Single Malt Whiskys
- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot, einfaches, kleines 2-Gang-Menü vorab

Preis p.P: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

Nächster Termin: 24.2.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Islay Special-Tasting

Es werden jeweils ein Whisky von den 8 produktiven Destillieren verkostet.

Ein Muss für alle Islay Liebhaber.

- theoretische Grundlage über Islay und seine Whiskies
- Tasting der 8 Whiskys
- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot, kleiner Imbiß

Preis p.P: 99 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

Nächster Termin: 24.2.2018 um 19:30 Uhr – letzter Termin, bitte Gutscheine einlösen!

Whisky und Schokolade

Whisky & Schokolade - eine nahezu magische Kombination für Genießer! Schokolade lässt sich wunderbar mit anderen Genussmitteln kombinieren. Neben den bekannteren Kombinationen wie Kaffee und Wein, ist auch Whisky ein hervorragender Partner für Schokolade. Ein langsam gereifter Single Malt Whisky aus Schottland und edle dunkle Schokolade bieten einen wunderbaren, doppelten Genuss. Lassen Sie sich Whisky und Schokolade auf der Zunge zergehen und schmecken Sie die Gegensätze und auch die perfekte Harmonie.

Preis p.P: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

- theoretische Grundlagen zu Whisky und Schokolade
- Verkostung von 8 Schokoladen und 8 Whiskys
- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot

Nächster Termin: 13.4.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Kleines Whisk(e)y-Tasting

Interessantes, zwangloses Tasting, bei dem Sie zusammen mit anderen Whisk(e)yliebhabern viel über Whisk(e)ygebiete, Whisk(e)yproduktion, Brennereien und Whisk(e)y lernen können. Außerdem verkosten Sie 5 unterschiedliche Whisk(e)ys aus der ganzen Welt – begleitet von Oat-Nibbles und Crisps.

Ein kleiner Sidestep – für 2 Stunden mal weg vom Alltag – lassen Sie sich überraschen.

Preis p.P: 39 €, ab 18 Jahre, 2 Stunden, 10 bis 50 Teilnehmer

- Verkostung von 5 Whiskys, Brot, Wasser, Snacks: Nibbles und Crisps

Nächster Termin: 3.5.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Internationale Whisky(e)s – Tasting

Whisk(e)y wird neben Schottland auch in Irland, Indien, Amerika, Kanada, Deutschland, Österreich, der Schweiz, Japan, Tasmanien, Neuseeland hergestellt. Machen Sie eine Reise durch die verschiedenen Whisk(e)y-Länder und –Nationen. Lernen Sie die Unterschiede aber auch die Gemeinsamkeiten kennen und tauchen Sie ein in die wunderbare Welt der internationalen Whisk(e)ys.

Preis p.P: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

- detaillierte Vorstellung der Destillieren und Whiskys
- Verkostung von 8 internationalen Whisky(e)s
- Aperitif bei der Begrüßung, Wasser, Brot, kleiner Imbiß in der Pause

Nächster Termin: 20.4.2018 um 19:30 Uhr

Whisky und Käse

Die Vielfalt der Käse ist immens, ebenso die der Whisk(e)ys. Es lassen sich fantastische Kombinationen aus verschiedenen Käsesorten (Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch) in Verbindung mit den unterschiedlichsten Whisky(e)s kombinieren und erschmecken. Käse und Whisk(e)y - eine Kombination die sich vortrefflich ergänzt. Tasting von 8 Whiskys dazu jeweils leckerer Käse

Preis p.P: 89 €, ab 18 Jahre, ca. 3 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

Nächster Termin: 6.4.2018 um 19:30 Uhr – letzter Termin, bitte Gutscheine einlösen!

Whisky-Kochkurs – Kochen mit Whisky (kein Tasting!)

Es ist längst keine Überraschung mehr, sondern ein Trend: Köche und Whisky-Liebhaber aus aller Welt entdecken Whisky als spannende Zutat beim Kochen. Erleben Sie selbst, welch erstaunlich vielfältige Kombinationsmöglichkeiten der Whisky mit den aktuellen Food-Trends bietet. Von der Vorspeise bis zum Dessert werden in allen Gängen Speisen mit Whisky aromatisiert.

Preis p.P: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 16.2.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Whisky and BBQ

Tasting von 6 Single-Malts und Grillbuffet

z.B. T-Bone-Steaks vom Grill oder Lachsforellenfilets auf der Planke.

Preis p.P: 99 €, ab 18 Jahre, ca. 3 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

Nächster Termin: 24.3.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Gin-Tasting

Gehen Sie auf eine Reise durch die Welt des Gins und entdecken Sie bei unserem Tasting die wahrscheinlich vielfältigste und gleichzeitig eine der beliebtesten Spirituosen der Welt. Es gibt eine riesige Auswahl an unterschiedlichen Ginsorten, zahlreiche Länder produzieren Gin und der Gin Tonic ist wohl einer der weltweit beliebtesten Drinks. Entdecken Sie die Geschmacksfeinheiten der unterschiedlichen Gin Sorten – auch in Verbindung mit Tonic Water.

Preis p.P: 69 €, ab 18 Jahre, 3 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

Nächster Termin: 9.3.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Bierbraukurs / Craft Beer Brauworkshop

Möchten Sie gerne einmal Ihr eigenes Bier brauen? Lernen Sie in unserem Kurs wie die Bierherstellung abläuft und brauen Sie Ihr erstes eigenes Bier. Im Kurs führen Sie aktiv Schritt für Schritt, gemeinsam mit Ihrem Kursleiter, den gesamten Ablauf des Bierbrauens von der Erhitzung der Maische bis zur Abfüllung in den Garbehälter durch. Nach einer Reifezeit von ca 4-5 Wochen können Sie dann Ihr Bier bei uns abholen oder wir senden es Ihnen zu. Eine deftige Brotzeit, rundet Ihren Bierbraukurs ab.

Zur Info: Teile des Kurses bzw des Brauvorganges finden im Freien statt.

Preis p.P: 99 €, 7 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer

Nächster Termin: 4.3.2018 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Gegen eine Gebühr von 39 € können Sie – bei Voranmeldung – einen Gast (als Fahrer) mitbringen, der an der Alkohol-Verkostung nicht teilnimmt (Nicht möglich beim kleinen Tasting, beim kleinen Weinseminar, beim Whisky-Kochkurs sowie beim Baristakurs – bei Whisky und BBQ Preis pro Fahrer = 59 €, bei Gin Preis pro Fahrer = 29 €).

KOCH-, BACK-+GRILLKURSE SCHOKOKURSE KINDER-KOCHKURSE GEWÜRZSEMINAR BIERBRAUKURS

Gegen eine Gebühr von 59 € können Sie – bei bestimmten Kursen und bei Voranmeldung inkl Ausstellung eines Tickets – jemanden als Gast mitbringen, für den Sie dann kochen und den Sie zum Essen einladen. Der Gast ist von Anfang an beim Kochkurs dabei, Die 59 Euro beinhalten die Speisen des Menüs und alle Getränke sowie das Zuschauen beim Kurs. Nicht inkludiert ist die aktive Teilnahme am Kurs sowie die Unterlagen bzw Bücher die der Teilnehmer der Kurse erhält.

Das Zubuchen einer Begleitperson ist bei allen Kursen mit dem roten – X – möglich.

Asiatische Küche – X –

Wir nehmen Sie mit in die Welt der asiatischen Küchen: Vietnam, Indonesien, Nepal und Thailand – Asian Basics für Ihr Yin & Yang. Es geht auch um Exotic - aber vor allem um die frischen Zutaten, die wunderbaren Aromen und die Harmonie in der Zubereitung. Wir kombinieren Gerichte aus der großen Palette der Küchen Asiens zu einem köstlichen Erlebnis. Träumen Sie nicht nur von Ingwer, Zitronengras, Kokosmilch oder Bambussprossen – kochen Sie damit.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 22.2.18 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Ayurvedische Küche – X –

Ayurveda ist die weltweit älteste bekannte Lebens- und Gesundheitslehre und entstammt der vedischen Hochkultur Altindiens. Ayurveda gilt als "Mutter der Medizin". Die Nahrung im Ayurveda muss individuell verträglich sein und den unterschiedlichen Bedürfnissen des Menschen, seinem Alter und Beruf, sowie seiner körperlichen und geistigen Verfassung angemessen sein. Gesunde Ernährung ist somit für jeden Menschen etwas ganz Persönliches. Eine vegetarische Ausrichtung des Kurses auch mit europäischen Zutaten und saisonalen Rezepten erwartet Sie.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 19.4.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Bison-Workshop – X –

Bison – von der Bison-Bratwurst über Bison-Burger bis hin zum Bison-Steak
Der Bison-Kochkurs bietet Ihnen Hintergrundwissen, jede Menge wichtige Infos zum Thema und viele interessante Tipps zur Zubereitung - einfach, unkompliziert und genial.

Preis p.P.: 109 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 13.4.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Bratwurst-Workshop

Bratwurst – selbst gemacht – z.B. die scharfe Lambratwurst Merguez oder Thüringer Bratwurst. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Bratwurst ohne viel Aufwand selbst herstellen können. Sie bestimmen dann zu Hause selbst, was in Ihre Bratwurst reinkommt. Spielend leicht und ruckzuck fertig.

Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer

Nächster Termin: 2.3.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Brotback-Workshop

Brotbacken hat eine jahrtausende alte Tradition. Es ist zwar eine Kunst richtig feines Brot zu backen, aber es ist nicht schwer! Der Brotbackkurs zeigt Ihnen wie einfach es geht auch zu Hause selbst immer frisches Brot zu backen. Von den Grundlagen des Brotbackens, über die Herstellung des Teiges bis hin zum fertigen, reschen Brot – Schritt für Schritt werden Sie in die Kunst des Brotbackens eingeführt.

Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 11.03.2018 um 13:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Burger Workshop

Lernen Sie bei uns im Kurs alles über Burger. Backen Sie die Burgerbuns und braten bzw grillen sie die Burgerpatties. Die leckere finale Zusammenstellung der Burger gehört natürlich auch dazu. Wir zeigen Ihnen alles, was Sie schon immer über Burger wissen wollten. Schnell, lecker und mit ganz viel Spaß! Wer einmal die homemade Burger kennengelernt hat, der wird begeistert sein.

Preis p.P.: 99 €, ca. 4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 1.3.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Cupcakes, Cakepops und Macarons

Ganz up-to-date sind die Cupcakes, Cakepops und Macarons – klein, süß und verführerisch. Wie Ihnen die süßen Kunstwerke wundervoll gelingen zeigen wir Ihnen in unserem Backkurs der kleinen Köstlichkeiten. Ihr Kursleiter, wird Sie Schritt für Schritt in die Kunst des Backens der süßen Verführungen einweisen und Ihnen außerdem viele praktische Tipps und Tricks verraten.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 3.3.2018 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Clean Eating und Superfoods-Kochkurs – X –

Lernen Sie bei uns im Kurs wieviel Spaß Clean Eating machen kann. Ziel beim Clean Eating ist es keine fertigen, vorproduzierten Lebensmittel zu essen, sondern ‚reines Essen‘ zu sich zu nehmen. Superfoods sind natürliche, nicht industriell hergestellte Lebensmittel, die einen hohen Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen, Proteinen, Enzymen, Aminosäuren und Antioxidantien haben. Hierzu gehören zum Beispiel Goji-Beeren, Acai-Beeren, Ingwer, Cranberries, Matcha-Tee, Avocados, Granatapfel, Chia-Samen und Grünkohl und viele mehr. Lernen Sie die Super-Foods kennen.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 7.4.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Dry Aged und Steak - Workshop

Wir grillen mit Ihnen Steaks – nicht mehr und nicht weniger. Wer ein perfekt gegrilltes Rindersteak essen will, muss zuerst mal einiges lernen. Es ist von allen Rezepten eines der ältesten – warum bereitet es nur so viele Probleme? Wir werden mit Ihnen zusammen dieses Mysterium lösen und die Geheimnisse der Steakzubereitung lüften. Medium, Medium-Rare, Rare? Wie's geht erlernen Sie aktiv in diesem Workshop. Der Dry Aged Steak-Workshop bietet Ihnen viel Hintergrundwissen und jede Menge wichtige Infos zum Thema sowie viele interessante Tipps zur Zubereitung und natürlich lassen Sie sich jede Menge leckeres Dry Aged Beef schmecken. Dazu gibt es auch Grillkartoffeln, Sour Creme, andere kleine Köstlichkeiten die den Steakgenuß kulinarisch abrunden und zum Abschluß ein Whisky-Eis.

Preis p.P.: 109 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 1.3.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Erotic Food

Vielen Nahrungsmitteln werden stimulierende Wirkungen nachgesagt und es gibt nicht wenige Rezepte, welche die Lust kulinarisch zu wecken vermögen. Schon Eva verführte Adam bekanntlich mit einem Apfel. Spüren Sie alte Liebesrezepte auf und rufen aphrodisierende Gewürze und Kräuter für stimmungsvolle Menüs auf den Speiseplan. Begeistern Sie sich für die erotische Komponente des Kochens ... Sie werden es lieben. **Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

Nächster Termin: 11.4.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Fleisch-Kochkurs – X –

Steaks und Fleisch von Rind, Lamm, Schwein, Pute und Hähnchen, aus Pfanne, Ofen und Sous Vide
Eine Scheibe schön marmoriertes Fleisch, einfach kurz gebraten, mit würzig-brauner Kruste und saftigem Kern - mehr braucht es nicht zum Genuss. Der Fleisch-Kochkurs bietet Ihnen Hintergrundwissen, jede Menge wichtige Infos zum Thema und viele interessante Tipps zur Zubereitung - einfach, unkompliziert und genial. **Preis p.P.: 109 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

Nächster Termin: 12.4.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Gewürz-Seminar

Gewürze kennen und kombinieren. Tauchen Sie ein in die wunderbare Aromenwelt der Gewürze. Lernen Sie zunächst viele Einzelgewürze kennen. Mahlen und mörsern Sie zusammen mit den anderen Kursteilnehmern die köstlich duftenden Einzel-Gewürze und stellen Sie daraus dann die Gewürzmischungen her. Diese können Sie dann in einer neutralen Gemüsecremesuppe testen und zum Abschluß gibt es noch einen Salat mit warmem Butterdressing und australischen Outback-Gewürzen. Das Gewürz-Seminar ist kein Kurs in dem sie viel kochen - das Hauptaugenmerk liegt in diesem Kurs auf den Gewürzen.

Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer

Nächster Termin: 7.2.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Grillen-Basiskurs - Gas, Holzkohle, Cobb, Smoker – X –

In unseren Grillen/BBQ-Basis-Kursen grillen wir auf Holzkohle, Gas- und Keramikgrills sowie auf Cobbgrills und im Smoker. Sie lernen die verschiedenen Grills, die Grundlagen des Grillens sowie des BBQs und außerdem das Grillen/BBQen auf der Holzplanke und auch im Heubett kennen. In unseren Grillen/BBQ-Basis-Kursen grillen wir immer Fleisch, Fisch, Pizza, saisonales Gemüse, Kartoffeln und Dessert. Dazu gibt es verschiedene Dips und Salat. Steaks werden nicht gegrillt - siehe hierzu unser Steak-Workshop.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 18.03.2018 um 13:00 Uhr – weitere Termine im Internet

BBQ und Smoker-Kurs

Erfahren Sie in unserem Kurs alles über American-BBQ, den Smoker, Pulled Pork, Lachsfilet-Tranchen im Holzwrap, Spareribs und Chickenwings. Dazu gibt es gegrillten Kartoffelsalat, Maiskolben, verschiedene Dips, Salat und Dessert. Wir arbeiten in diesem Kurs mit verschiedenen Holzkohle- und Gasgrills und natürlich mit dem Smoker und dem Pelletsmoker. Verbringen Sie ein tolles Erlebnis mit netten Leuten, diskutieren Sie mit den anderen Teilnehmern und essen Sie gemeinsam. Der Kurs bietet viel Neues für Teilnehmer des Basiskurses und auch für Griller/BBQer die schon mehr Erfahrung haben. Mit viel Spaß bei bestem BBQ mit netten Leuten werden Sie ganz einfach zum BBQ und Smoker-Profi.

Preis p.P.: 129 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 21.3.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Indische Küche – X –

Die indische Küche ist eher eine Kunst als eine Wissenschaft. Sie erlaubt dem Kochenden die eigene Kreativität voll zu entfalten und kommt mit wenigen und einfachen Utensilien aus - die Zubereitungsarten sind in den meisten Fällen denen in Europa sehr ähnlich. Zu wissen, wie man Gewürze und Kräuter verwendet, ist der Schlüssel zum Geheimnis der verführerischen Dünfte indischer Gerichte. Freuen Sie sich auf ein tolles Küchenerlebnis, das Sie mit allen Sinnen genießen werden.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 22.3.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Insekten-Kochkurs – X –

Insekten sind eine hervorragende Proteinquelle und sehr gesund. Andere Kulturen haben diese Leckerli seit jeher in ihren Speiseplan aufgenommen, und auch bei uns kommen immer mehr Menschen auf den Geschmack. Wer sich wirklich neue Welten des Kochens erschließen will und eine gewisse Portion Aufgeschlossenheit und Mut mitbringt, der wird an diesem Kochkurs seine Freude haben. Lassen Sie sich von ganz besonderen Rezeptideen überraschen.

Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 18.3.2018 um 13:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Italienische Landküche – X –

Die kulinarischen Genüsse der italienischen Landküche bieten Ihre ganze verführerische Vielfalt auf. "Kennst Du das Land, wo die Zitronen blühen?" ...schon Goethe liebte Italien und auch heute noch denken wir oft voll Sehnsucht an 'La Dolce Vita'. Diese Sehnsucht wollen wir für einen Abend stillen und laden Sie ein zu einem Koch-Erlebnis, das das Herz eines jeden Italien-Liebhabsers höherschlagen lässt.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 21.2.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Karibische Küche – X –

Urlaubsfeeling in der Küche - träumen erlaubt. Reisende treibt das Fernweh in die Karibik - oder der Appetit auf kulinarische Köstlichkeiten. Paradiesische Strände, sich wiegende Kokospalmen und das türkisblaue Meer sind die Zutaten gegen das Fernweh. Oder aber frischer Fisch, würziges Hühnchen, 'Escoveitch-Gerichte', exotisches Gemüse, Süßkartoffeln, Kochbananen und die karibische Würzsoße 'Sofrito'. Verführerische Zutaten lassen einem schon beim Gedanken an die Karibische Küche das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 21.4.2018 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Kinder-Kochkurs

ICH WEISS WAS ÜBERS KOCHEN - KOCHEN LERNEN MACHT SPASS

Mit viel Spaß und Freude wird in diesem Kinder-Kochkurs gekocht, gleichzeitig viel über die gesunden Zutaten gelernt und natürlich werden die selbst zubereitet Gerichte anschließend gemeinsam gegessen. Eine erwachsene Person kann während des Kurses dabei sein und auch mit dem kleinen Koch oder der kleinen Köchin zusammen essen. Sie werden staunen, was Ihre Kinder schon alles Leckeres kochen können. Dauer: ca 2,5 Std., **Preis: 49 € für 1 Kind + 1 Erwachsenen, Teilnehmer: 6 – 20 TN, Alter: 4 bis 12 Jahre, inkl Getränke. Nächster Termin: 4.4.2018 um 15:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

Männer-Kochkurs

So werden Männer und Jungs satt und zufrieden. Ohne Schnickschnack, dafür handfest und ideenreich, aber keineswegs bieder: so lassen sich die Vorzüge dieses Kochkurses zusammenfassen, der dem Wolfshunger der Männer Rechnung trägt und das Geschmackserlebnis nicht vernachlässigt. Männer essen und kochen anders – und ein Mann der kochen kann punktet immer. Also – an die Töpfe, fertig, los.

Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 20.4.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Meeresfrüchte & Co. – X –

Fisch und Meeresfrüchte sind für Sie ein "Buch mit sieben Siegel"? Wir bringen Licht ins Dunkel! Die Zubereitung der Schätze des Meeres ist die Grundlage dieses Kochkurses. Sie bekommen "Mut zum Meer" und lernen, wie man gekonnt und wohlschmeckend kombiniert und ohne viel Arbeit tolle Ergebnisse erzielt. Lassen Sie sich inspirieren.

Preis p.P.: 109 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 1.3.18 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Miami-Beach-Cruise – Kochkurs – X –

Miami Beach, die pulsierende Metropole, ist der Traum vom Urlaub und der absoluten Freiheit. In Ihrem Miami Beach Cruise - Kochkurs lernen Sie die moderne Küche Kubas kennen, wie sie auch in Miami Beach gekocht wird. Weiterhin - wie es sich für einen Cruise-Kochkurs gehört - stehen die Küchen Mittelamerikas auf dem Programm. Alle Rezepte haben wir Ihnen direkt aus Miami Beach und einer Kreuzfahrt nach Belize, Honduras und Mexico mitgebracht. Freuen Sie sich auf viel Spaß, tolle Rezepte und leckere Gerichte aus den Küchen Mittelamerikas. Die einzigen Dinge, die heißer sind als die Tage in Miami Beach und auf den Kreuzfahrtschiffen, sind die fantastischen Gerichte, die Sie kochen werden. It's so Miami!

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 8.3.18 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Mittelmeerküche – X –

Berausende Blüten, wunderbare Landschaften, fröhliches Beisammensein, alte Mauern und imposante antike Monumente, Olivenhaine und duftende Kräuter – das sind einprägsame Momentaufnahmen des mediterranen Raumes. Wir erinnern uns alle gern an das Mittelmeer, an sonnendurchfluteten Urlaub und köstliche südländische Gerichte. Sie werden alle Zutaten, Kräuter und Gewürze wiederfinden, die schon Ihren Urlaub verzaubert haben.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 6.4.2018, 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Molekulare Küche - Kochkurs

Abenteurer Molekularküche - Laborküche für Experimentierfreudige. Ein Kochkurs wunderbar geeignet um den Einstieg in die Molekulare Küche zu wagen! Das Spektrum der Molekularen Küche ist groß und dabei ist sie doch kein Hexenwerk, wie die Rezepte, die Sie kochen werden, beweisen. Einfach ausprobieren und überrascht sein, wie lecker und unkompliziert sie sind.

Preis p.P.: 109 €, 4-5 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 23.2.18 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Molekulare Küche – Kochen für Angeber / Tricks der Profis

Lernen Sie bei uns im Kurs alles über die Tricks der Profiköche in der Molekularen Küche und der Avantgardeküche. Sie lernen, was Sie sich bisher nicht vorstellen konnten. Auch kulinarische Top-Köche kochen nur mit Wasser – dafür aber mit viel Hintergrundwissen. Ohne viel Spezialausrüstung aber mit um so mehr Kenntnis der Zubereitungs-Abläufe lassen sich fantastische Gerichte auf Sterne-Niveau am eigenen Herd zubereiten. Experimentieren Sie mit uns – Sie werden sehen, es sieht viel schwerer aus, als es ist.

Preis p.P: 129 €, 4-5 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 23.2.18 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Motiv- und Thementorten (Fondant) – Workshop

Jeder kann in diesem Kurs lernen, wie man Fondant-Motiv- oder Thementorten herstellen und damit bei Festlichkeiten ganz besondere Akzente setzen kann. Die Tortenböden und die Buttercreme sind hierbei schon von uns für Sie vorbereitet. Natürlich werden wir im Kurs auch über die Herstellung von Tortenböden und Buttercreme sprechen und Sie können hierzu auch Fragen stellen – es geht in diesem Workshop aber vor allen Dingen um die Ausführung und Dekoration ungewöhnlicher Torten für verschiedene Anlässe. Vor dem Kurs sollten Sie sich Torten-Themen bzw. Motive überlegen, die Sie gerne einmal umsetzen möchten. Im Workshop werden wir besprechen, welche Themen dann letztendlich im Kurs umgesetzt werden können und wie man sie umsetzen kann. Jede/r Kursteilnehmer/in geht dann mit seiner/ihrer ganz persönlichen Torte nach Hause und kann damit für eine ganz besondere Überraschung sorgen.

Preis p.P: 99 €, ca 4,5 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer

Nächster Termin: 7.3.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

One Pot Cooking – X –

Der neue Trend für die schnelle Küche!

One Pot – gerne auch mit Pasta – aber nicht nur. Es geht schnell und nach dem Essen fast ohne Abwasch. Der wunderbare Nebeneffekt ist, dass sich alle Aromen optimal verbinden und die Soße köstlich sämig wird. Ob Pasta, Paella oder Curry – alles geht ruck-zuck!

Preis p.P: 99 €, ca 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 5.5.2018 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Orientalische Küche – X –

Die Küche des vorderen Orients - wie aus 1001 Nacht.

Tauchen Sie ein in üppigste kulinarische Genüsse gepaart mit einer sehr alten Kochtradition. Schon vor mehr als 1000 Jahren ließen die Kalifen von Bagdad Zubereitungsarten und Zutaten für verschiedenste Speisen aus den entferntesten Provinzen und eroberten Gebieten zusammentragen. Diese wurden dann in die einheimische Kochkunst integriert. Aber auch die zahlreichen Handelskarawanen und die Pilger brachten fremde Gerichte mit, die in den Küchen teilweise übernommen und den örtlichen Gepflogenheiten angepasst wurden. **Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

Nächster Termin: 14.4.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

→ → Einlass zu den Kursen ist immer eine halbe Stunde vor Kursbeginn

Paläo(Paleo)-Ernährung – X –

Die Paläo(Paleo)-Ernährung begegnet uns mittlerweile überall in den Medien, in Zeitschriften und Büchern. Man könnte auch von ‚Urnahrung‘, ‚getreidefreier Nahrung‘ oder ‚angestammter Nahrung‘ sprechen. Das bedeutet natürlich nicht, dass Sie wie ein Höhlenmensch leben und essen sollen. Es geht einfach darum, vollwertige Lebensmittel zu essen, die für den Körper ein besserer Treibstoff sind und verarbeitete, raffinierte, nährstoffarme Produkte zu meiden. Lernen Sie in unserem Kurs die Paläo-Ernährung kennen und haben Sie Spaß dabei!

Preis p.P: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 15.03.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine dann immer im Internet

Pralinen-Basiskurs

Pralinen präsentieren die Verwendung von Schokolade in ihrer kunstvollsten und hochwertigsten Form. Sie sind ein kulinarischer Hochgenuss, dem kaum jemand widerstehen kann. Sie sind etwas Besonderes, ein Luxus, den man sich nicht jeden Tag gönnt. Im Pralinenkurs geht es um große Schokoladenkunst – aber auch um kleine Köstlichkeiten, die jeder selber machen kann.

Preis p.P: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer

Nächster Termin: 25.2.2018 um 13:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Räuchern

Das Räuchern von früher, welches der Haltbarmachung von Lebensmitteln diente, wird beim Räuchern von heute zur Kochtechnik. Der Rauch wird hierbei sehr kreativ zum Aromatisieren eingesetzt. Sie erlernen neben dem althergebrachten Vorgang des Beizens und anschließendem Räuchern auch die verschiedenen Techniken des Räucherns im Wok, im Tischräucherofen, im Topf und mittels der Räuchertechnik der Molekularen Küche: eine Räucherpfeife bringt den Rauch direkt auf das Räuchergut. Immer entscheidend für das rauchige Ergebnis: die eingesetzten Aromaten und die Länge der Raucheinwirkung.

Preis p.P: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 25.2.2018 um 13:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Reptilien-Workshop – X –

Reptilien – alles über Krokodil und Schlange. Leckeres exotisches Fleisch mit würzig-brauner Kruste und saftigem Kern - mehr braucht es nicht zum Genuss. Der Reptilien-Kochkurs bietet Ihnen Hintergrundwissen, jede Menge Koch-Abenteuer, wichtige Infos zum Thema und viele interessante Tipps zur Zubereitung.

Preis p.P.: 109 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 28.2.18 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Schokoladen-Kochkurs

Schokolade, das ist Glück, das man essen kann. Mit Schokolade kochen, das ist ein wunderbarer Luxus. Sie lieben Schokolade und möchten einmal ganz tief in die Seele der Schokolade eintauchen. Wir zeigen Ihnen leckere Kombinationen, die keinesfalls nur süß ausfallen. Testen Sie den heißen Schokoladentrank der Azteken, der in jeder Beziehung ‚hot‘ ist. Und freuen Sie sich auf Fleisch mit dunkler Schokoladensauce und Garnelen in weißer Schokoladen-Sauce oder Salat mit Schoko-Dressing.

Preis p.P: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 24.2.2018 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Schokoladen-Seminar

Sie lieben Schokolade und möchten einmal den Alltag vergessen und die wunderbaren Nuancen der Schokolade kennenlernen? Dann ist dieser Schokoladen-Schlemmerkurs genau das richtige für Sie. Erfahren Sie nach einem Aperitif zunächst mal einiges über die Geschichte und Herstellung der Schokolade. Dann verkosten Sie nicht nur Tafelschokolade, sondern auch leckere Gerichte gekocht mit Schokolade, Schokoladendessert sowie Trink-Schokolade.

Preis p.P: 99 €, 2-3 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer

Nächster Termin: 24.2.2018 um 12:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Schokolade selber machen – Workshop

Tafel-Schokoladen – lecker und gesund – leichtgemacht

Aus 4 bis 5 Grundzutaten, gegossen in Schokoladentafelformen und kreativ verfeinert mit vielfältigen leckeren Toppings stellen wir in diesem Workshop - schnell und unkompliziert -Tafel-Schokoladen her. Diese sind vegan, laktosefrei, ohne Zusatzstoffe und ohne raffinierten Zucker. Sie lassen sich durch die verschiedenen Toppings – Beeren, Nüsse und vieles mehr – wunderbar an den persönlichen Geschmack anpassen und schmecken einfach köstlich. **Preis p.P: 99 €, ca 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

Nächster Termin: 23.2.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Soßen-Workshop

Ein Berg Knochen und Gemüse – Fond – Soße. Wir halten uns hierbei an Escoffier: jede gute Küche basiert auf einem guten Fond. Im Soßen-Workshop lernen Sie, wie aus reichlich Knochen und Gemüse unter Einsatz von viel Geduld fantastische Grundlagen für verschiedene Soßen werden. Natürlich gibt's dann auch Verschiedenes zu essen – immer im Einklang mit den Soßen.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 10.3.2018 um 19:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Sushi-Kurs

In der japanischen Küche spielen Sushi seit vielen Jahrhunderten eine herausragende Rolle. Sushi Kreativen mit frischem Fisch oder vegetarisch – bei uns bereiten Sie eine grosse Auswahl verschiedener Sushi zu. Schon nach einigen Versuchen funktioniert das Zubereiten von Sushi auf jeden Fall. Die Herstellung von Sushireis, Miso-Suppe und grünem Tee sowie der leckere Algensalat, und Matcha-Eis gehört ebenso zum Koch-Erlebnis wie der Genuß von Sake und Likör aus der Ume-Pflaume.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 3.3.2018 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Tapas & Co. – X –

Entdecken Sie die Welt der köstlichen kleinen Leckereien. Der leckeren Vielfalt von Tapas & Co. ist dieses Koch-Erlebnis gewidmet. Die kleinen Häppchen sind natürlich wunderbare Vorspeisen – aber eigentlich viel mehr als das. Sie bedeuten Lebensfreude, die man essen kann und sie wurden schon längst zum weltbekanntesten Kultobjekt erhoben. Sie bereiten unter fachkundiger Anleitung ein großes Buffet mit kleinen Leckereien zu. **Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

Nächster Termin: 28.2.18 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Thailändische Küche – X –

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise nach Thailand. Die Thaiküche bietet eine faszinierende Welt vielfältiger Geschmacksnuancen. Tauchen Sie ein in die verschwenderische Palette an köstlichen Gerichten und bereiten Sie unter fachkundiger Anleitung ein großes Thai-Buffet zu.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer.

Nächster Termin: 17.3.18 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Vegetarischer Kochkurs – X –

Vegetarisch zu leben ist modern und gleichzeitig uralte. Eigentlich handelt es sich hier sogar um eine Philosophie. Den Anstoß gab der griechische Philosoph und Mathematiker Pythagoras (600 Jahre vor Christus), deswegen wird sie auch heute noch hin und wieder als "pythagoräische Lehre" bezeichnet. Ganz ohne Fleisch, dafür aber gekonnt in Szene gesetzt, überzeugen die vegetarische Gerichte auf der ganzen Linie.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 16.5.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Veganer Kochkurs – X – – siehe auch die Kurse Backen vegan und Grillen vegan

Vegan zu kochen ist nicht ganz leicht, aber es ist viel, viel leichter als die meisten denken. Nicht-Veganer vermuten oft, sich vegan zu ernähren sei vor allem mit Verzicht und Anstrengungen verbunden. Aber alle VeganerInnen erleben am Ende die Netto-Bilanz als äußerst positiv. Tauchen Sie ein in die Welt der veganen Ernährung.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 17.5.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Weihnachts-Kochkurs – X –

Der große Weihnachts-Kochkurs rund um das Festtagsmenü. Mit diesem Kurs wollen wir Ihnen helfen, schöne, besinnliche Feiertage, ohne Stress und Hektik in der Küche zu erleben. Nach diesem Profi-Workshop können die Festtage ruhig kommen – und auch den großen festlichen Essen bei Ihnen zu Hause können Sie dann in aller Ruhe und wie ein 'Profi' entgegensehen.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 2.11.2018 – 13:00 Uhr – weitere Termine im Internet

Whisky-Kochkurs – Kochkurs mit Whisky (kein Tasting!)

Es ist längst keine Überraschung mehr, sondern ein Trend: Köche und Whisky-Liebhaber aus aller Welt entdecken Whisky als spannende Zutat beim Kochen. Erleben Sie selbst, welche erstaunlich vielfältige Kombinationsmöglichkeiten der Whisky mit den aktuellen Food-Trends bietet. Hierbei handelt es sich nicht um ein Tasting sondern um einen Kochkurs bei dem die Speisen den Menüs mit Whisky "gewürzt" bzw. aromatisiert werden. Allerdings probieren die TeilnehmerInnen auch den jeweiligen Whisky - um zu wissen, wie er solo, d.h. ohne in der Speise verarbeitet zu sein, schmeckt.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 2.3.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Wild-Kochkurs – X –

Wildschwein, Reh und Hirsch. Schön marmoriertes Fleisch mit würzig-brauner Kruste und saftigem Kern - mehr braucht es nicht zum Genuss. Der Wild-Kochkurs bietet Ihnen Hintergrundwissen, jede Menge wichtige Infos zum Thema und viele interessante Tipps zur Zubereitung.

Preis p.P.: 109 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 7.3.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Wok – Das Kochen in der 'Asiatischen Pfanne' – X –

Kochen im Wok geht schnell und ist durch die spezielle Zubereitungsmethode sehr gesund. Kleingeschnittene Gemüse- und Fleischstückchen werden bei großer Hitze mittels 'pfannenrühren' schnell gegart. Aber das Pfannenrühren ist nur eine der Zubereitungsarten im Wok. In Ihrem Wok-Kochkurs lernen Sie außerdem das Dämpfen, Frittieren und Räuchern.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 14.3.2018 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

Allgemeine Leistungen

- Vom Veranstalter wird gestellt: Kochschürze – nicht beim Grillen-Basiskurs.
- Kochen bzw. Grillen eines 4-Gänge-Menüs bzw. Zubereiten eines Buffets (je nach Kurs). Bei den Workshops nicht zwingend – hier erarbeiten wir uns Themen und bereiten dann die Speisen zu
- Tipps und Tricks vom Küchen-Profi
- gemeinsames Essen der zubereiteten Speisen
- Unterlagen nach dem Kurs per Mailversand
- Dauer je nach Kurs
- Aperitif und Digestif (je nach Kurs) und Kaffee sowie Getränke (Mineralwasser, Wein, Bier, Softdrinks)
- Infos vom Profi rund um das jeweilige Kursthema
- angegebener Preis ist immer pro Person all-inklusiv

→ → Einlass zu den Kursen ist immer eine halbe Stunde vor Kursbeginn

Bierbraukurs / Craft Beer Brauworkshop

Möchten Sie gerne einmal Ihr eigenes Bier brauen? Lernen Sie in unserem Kurs wie die Bierherstellung abläuft und brauen Sie Ihr erstes eigenes Bier. Im Kurs führen Sie aktiv Schritt für Schritt, gemeinsam mit Ihrem Kursleiter, den gesamten Ablauf des Bierbrauens von der Erhitzung der Maische bis zur Abfüllung in den Garbehälter durch. Nach einer Reifezeit von ca 4-5 Wochen können Sie dann Ihr Bier bei uns abholen oder wir senden es Ihnen zu. Eine deftige Brotzeit, rundet Ihren Bierbraukurs ab.

Zur Info: Teile des Kurses bzw des Brauvorganges finden im Freien statt.

Preis p.P.: 99 €, 7 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer

Nächster Termin: 4.3.2018 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet
