

Öffnungszeiten des Ladens Donnerstag und Freitag 15 bis 18.30 Uhr und Samstag 10 bis 14 Uhr
4 Wochen vor Weihnachten: Mo bis Fr 10 bis 18.30 Uhr und Sa 10 bis 15 Uhr

Alle unsere Wein + Koch-Erlebnisse können wir Ihnen individuell für eine Gruppe Ihrer Wahl, egal ob für Ihre Familie, Ihre Freunde, Mitarbeiter oder Geschäftspartner anbieten. **Teilen Sie uns Ihren Wunschtermin und Teilnehmerzahl mit – wir machen Ihnen ein individuelles Angebot.** Weiterhin sind die Erlebnisse auch tolle Präsente zu vielen Gelegenheiten. In unserem Laden oder 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.

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 5 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 3 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-Apotheke (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.

Aus Richtung Heidelberg über Eppelheim und Plankstadt:

am Ortsausgang von Plankstadt (große Ampelanlage) nach rechts auf die neue Umgehungsstrasse, Richtung A 6 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.

barbarasWeinschule barbara's wine-yards

Eichenweg 11, 68723 Schwetzingen



Wein-Erlebnis-Seminare Whisky- und Rum-Tasting Cocktail- + Barista-Kurs Bier-Seminar

Barbara Grundler / Arno Gänsmantel GbR
Tel 06202 – 924136 oder 924138, Fax 924137
info@barbaras-wine-yards.de
www.barbaras-wine-yards.de

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: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

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

11.1. um 18.30 Uhr und 5.3.2011 um 19.30 Uhr

Wein-Sensorik

Sehen – Riechen – Schmecken – ein Abend für alle Sinne.

Wir laden Sie ein zum Wein-Sensorik-Erlebnis – Sie müssen nur alle Ihre Sinne mitbringen. Sie werden Ihre Nasen spitzen und Ihre Zungen trainieren, um die Wahrheit im Wein zu finden – denn, dass im Wein Wahrheit ist, wissen wir alle ja schon lange... Sie schärfen Ihre Sinne, lokalisieren Aromen, schweigen in Düften, vergleichen Rebsorten in Theorie und Praxis. Auf dem Weg zum Weinprofi schulen Sie Ihre Fähigkeit verschiedene Weine zu erschmecken und zu beschreiben und lernen dadurch ihren Wein-Typ genauer zu bestimmen.

Preis: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

- Sensorik-Aromen-Schulung und Verkostung von 8 Weinen (rot und weiß)
- Aperitif, Wasser, Brot, Digestif und Kaffee, kleiner Imbiß und Seminarunterlagen

22.2.2011 um 18.30 Uhr

Der grosse Rotwein-Abend

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 Anbaugebiete 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 Zeitpunkt. Zur kulinarischen Abrundung genießen Sie in der Pause einen kleinen Imbiß.

Preis: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

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

26.3.2011 um 19.30 Uhr

Käse und Wein

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: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

- theoretische Grundlagen und Verkostung von 8 Käse- und 10 Weinsorten
- Aperitif, Wasser, Brot, Digestif und Kaffee, Seminarunterlagen

15.2.2011 um 18.30 Uhr

Gegen eine Gebühr von 35 € können Sie – bei Voranmeldung – einen Gast (als Fahrer) mitbringen, der an der Alkohol-Verkostung nicht teilnimmt (Nicht möglich beim Cocktail- und Bier-Kurs sowie beim Barista-Kurs).

Schokolade und Wein

Schokolade und Wein - zweimal großer Genuss, aber nur jedes für sich, werden Sie jetzt vielleicht sagen. Im Gegenteil, Wein und Schokolade passen sehr gut zusammen. Die feinen Säuren und die edlen Gerbstoffe des Weines harmonisieren sehr gut mit dem feinen, aber auch kräftigen Geschmack des Kakaos. Sie erfahren viel über die ausgefallenen Kombinationen, die sich im Zusammenspiel von Wein und Schokolade ergeben und Sie probieren exquisite Schokoladen und dazu Weine der ganzen Welt. Zum krönenden Abschluß servieren wir Ihnen einen Digestif und eine heiße Schokolade.

Preis: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

- theoretische Grundlagen zu Schokolade und Wein
- Verkostung von 8 Schokoladen und 8 Weinen und Seminarunterlagen
- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot, Digestif und heiße Schokolade zum Abschluß

29.1.2011 um 19.30 Uhr

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 Destillierereien, der Duft von Rum - eine tolle Urlaubserinnerung oder einfach ein kleiner Urlaub zwischendurch. Zum Abschluss erwartet Sie noch ein erfrischendes Lemongras-Bier und für zu Hause können Sie sich die Seminar-Unterlagen mitnehmen.

Preis: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

- theoretische Grundlage Herstellung, Destillation, Lagerung etc. von Rum
- Tasting von 8 Rums aus verschiedenen Herstellerregionen, Seminarunterlagen
- Aperitif bei der Begrüßung, Mineralwasser, kleiner Imbiß und ein Lemongras-Bier zum Abschluß

5.2.2011 um 19.30 Uhr

Cocktail-Kurs

Werden Sie zum Barkeeper! Sie erfahren alles rund um die bunten Drinks und deren gekonnte Zubereitung. Zu Beginn lernen Sie Ihren erfahrenen Barkeeper sowie die anderen Teilnehmer kennen. Nach einer Erläuterung der Bartools und einer Einführung in die Barphilosophie und Warenkunde werden Sie selbst zum Barkeeper! Erlernen Sie das professionelle Einschenken ohne Messbecher und mixen Sie selbstständig vier verschiedene Cocktails. Ihr Cocktailprofi steht Ihnen währenddessen mit vielen Tipps und Tricks rund um das Barkeeping zur Seite. Damit Sie Ihre Gäste auf der nächsten Party auch mit Ihren leckeren Cocktails begeistern können, erhalten Sie die Seminarunterlagen zum Mitnehmen. Tauchen Sie in die Welt der beliebten Drinks ein und werden Sie selbst zum Barkeeper!

Preis: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer

- Einführung und Betreuung durch einen erfahrenen Barkeeper
- Wissenswertes zur Barphilosophie und Warenkunde, Erläuterung der Bartools
- Aufbau der Cocktails, Einschenken ohne Messbecher
- selbstständiges Mixen von 4 Cocktails (3 alkoholische, 1 nicht alkoholischer)
- Zutaten, Utensilien und Knabberzeug inklusive
- Seminarunterlagen zum Mitnehmen

20.2.2011 um 15 Uhr

Barista-Kurs **NEU!**

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: 89 €, 3-4 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 zum Mitnehmen

22.1.2011 um 14 Uhr!

Whisky-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 Single-Malt Whiskys als Originalabfüllung aber auch von unabhängigen Abfüllern verkosten, sowie - zur Komplettierung - auch einen Blended Scotch und einen Bourbon. Zum Abschluß erwartet Sie noch ein erfrischendes Bier und für zu Hause können Sie sich die Seminar-Unterlagen mitnehmen.

Preis: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

- theoretische Grundlage über Scotch Whisky, Whiskyherstellung, Nosing und Tasting
- Tasting eines Bourbons, eines Blended Scotch und 6 Maltwhiskys, Seminarunterlagen
- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot, kleiner Imbiß in der Pause und ein Bier zum Abschluß

15.1. und 12.2.2011 um 19.30 Uhr

Islay Special-Tasting

Es werden jeweils ein Whisky von 7 produktiven Destillieren und ein Whisky der 1983 geschlossenen Brennerei Port Ellen verkostet. Ein Muss für alle Islay Liebhaber

- theoretische Grundlage über Islay und seine Whiskies
- Tasting der oben genannten Whiskies, Seminarunterlagen
- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot, kleiner schottischer Imbiß und ein Bier zum Abschluß

Preis: 79 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

19.2.2011 um 19.30 Uhr

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. Erleben Sie eine Umarmung der leidenschaftlichen Art: Schokolade pur begleitet von ausgewählten Whiskys aus unserem Sortiment. Whisky und Schokolade sind an sich schon zwei Garanten für glückliche Stunden. Zusammen genossen bieten sie aber ein unvergessliches Erlebnis. Lassen Sie sich Whisky und Schokolade auf der Zunge zergehen und schmecken Sie die Gegensätze und auch die perfekte Harmonie.

Preis: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

- theoretische Grundlagen zu Whisky und Schokolade
- Verkostung von 8 Schokoladen und 8 Whiskys, Seminarunterlagen
- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot und ein erfrischendes Bier zum Abschluß

25.1.2011 um 18.30 Uhr

Whisky-Raritäten-Tasting

Er umschmeichelt weich den Gaumen und rinnt dann kräftig die Kehle hinab. In ihm stecken die vielfältigsten Aromen: Kräuter, Honig, Beeren, Karamell aber auch der Geruch torfiger Landschaft und der hoch anbrandenden Gischt des Meeres. Es gibt in in vielen Ländern der Erde – entdecken Sie ihn immer wieder neu – den Whisky. Eine Rarität ist laut Definition eine Kostbarkeit, eine Besonderheit - ein weißer Rabe, ein Liebhaber- oder Sammlerstück, ein Schatz oder eine Seltenheit. Jeder versteht unter Whisky-Raritäten etwas anderes und wählt sie nach eigenen Kriterien aus. Wir stellen unsere Raritäten-Tastings immer wieder neu zusammen. Alle Teilnehmer erhalten vorab eine Aufstellung der Whiskys im Tasting.

Preis: 79 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

- detaillierte Vorstellung der Destillieren und Whiskys
- Verkostung von 6 Whisky-Raritäten, Seminarunterlagen
- Aperitif bei der Begrüßung, Wasser, Brot, kleiner Imbiß in der Pause und ein Bier zum Abschluß

26.2.2011 um 19.30 Uhr

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: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

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

2.2.2011 um 18.30 Uhr

Lost Distilleries – Tasting

Nicht immer erfreuten sich Schottlands Whiskies einer so grossen Beliebtheit wie heute. Vor gar nicht allzu langer Zeit mussten nicht wenige Brennereien wegen mangelnder Nachfrage die Tore schliessen. Ihre Malt Whiskies findet man heute noch hin und wieder, doch die Vorräte sind begrenzt, und sie werden immer seltener. Tauchen Sie mit unserem Whisky-Spezialisten ein in die Vergangenheit und freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend mit echten Raritäten.

Preis: 79 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 5 bis 30 Teilnehmer

- detaillierte Vorstellung der Destillieren und Whiskys
- Verkostung von 6 Whiskys aus den Lost Distilleries, Seminarunterlagen
- Aperitif bei der Begrüßung, Wasser, Brot, kleiner Imbiß in der Pause und ein Bier zum Abschluß

2.4.2011 um 19.30 Uhr

Whisky-Tasting privat

Unser Whisky-Profi kommt zu Ihnen nach Hause und bringt nahezu alles mit. Lediglich Brot und Wasser müssen Sie in ausreichender Menge zur Verfügung stellen. Im Preis sind die Anfahrtskosten bis 100 km enthalten. Jeder weitere Kilometer wird mit 0,45 € berechnet. Ab einer Anfahrt von 200 km sollte eine Hotelübernachtung in Erwägung gezogen werden. Die Zusatzkosten werden wir in Absprache mit Ihnen festlegen. Um Ihre Privatverkostung optimal vorbereiten zu können braucht unser Whisky-Profi ca. 1 Stunde Vorbereitungszeit – und richtet für Sie und Ihre Gäste eine ganz individuelle Whiskyverkostung aus. Mit von der Partie sind ausschließlich von Ihnen geladene Gäste. Neben den zahlreichen Kostproben lernen Sie viel Wissenswertes über das faszinierende "Wasser des Lebens". Dieser Abend wird unter Garantie ein voller Erfolg und Ihnen und Ihren Freunden lange in Erinnerung bleiben.

**Preis: 499 €, ab 18 Jahre, ca. 4 Stunden, max. 10 Teilnehmer, 12 Whiskys, Seminarunterlagen
Termin nach Absprache**

Gegen eine Gebühr von 35 € können Sie – bei Voranmeldung – einen Gast (als Fahrer) mitbringen, der an der Alkohol-Verkostung nicht teilnimmt (Nicht möglich beim Cocktail-, Bier- und Barista-Kurs).

Bier-Seminar mit Brauereibesichtigung *NEU!*

Die Brauerei zum Klosterhof ist eine kleine Biobrauerei auf dem Gelände des Klosters Neuburg, malerisch im Neckartal bei Heidelberg gelegen. In handwerklicher Kleinproduktion werden hier die Biere gebraut. Wobei der Biertreber (also das was vom Malz nach dem Maischprozess übrig bleibt) dann gleich für die Kühe des Hofes des Klosters eine beliebte Delikatesse darstellt. Ganzjährig wird Helles, Dunkles und Weizen gebraut. Hinzu kommen saisonale Spezialitäten wie z.B. das Märzenbier und der Maibock. Sie werden durch die Brauerei geführt und erfahren alles Wissenswerte rund ums Thema Bier und Bierbrauen. Bei der Verkostung lernen Sie nicht nur die hauseigenen Biere kennen, sondern auch verschiedenste Bier-Spezialitäten aus anderen Ländern. Ein gemütliches Essen rundet Ihr Bier-Erlebnis ab.

Preis: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 8 bis 20 Teilnehmer

Erlebnis-Ort: Brauerei zum Klosterhof GmbH im Kloster Neuburg, Stiftweg 4, 69118 Heidelberg

- Brauerei malerisch im Neckartal bei Heidelberg gelegen
- Brauereiführung
- Alles Wissenswerte rund ums Thema Bier und Bierherstellung
- Verkostung von 8 verschiedenen internationalen Biersorten
- kleines Menü
- Seminarunterlagen zum Mitnehmen

21.1. und 11.3.2011 um 19 Uhr

barbarasKochschule barbara's wine-yards

Eichenweg 11, 68723 Schwetzingen



Küchenpartys Koch-Erlebnisse

Barbara Grundler / Arno Gänsmantel GbR
Tel 06202 – 924136 oder 924138, Fax 924137
info@barbaras-wine-yards.de
www.barbaras-wine-yards.de

Informationen zum Ablauf

Sie werden von Ihrem Küchen-Profi mit einem Aperitif begrüßt. Zunächst lernen Sie Ihre Gastgeber und die anderen Teilnehmer kennen und bekommen eine Einführung zum jeweiligen Thema sowie einen Überblick über die vielfältigen Zutaten. Dann geht es an die Vorbereitungen für das Mise-en-Place. Sie bereiten dann gemeinsam Schritt-für-Schritt die verschiedenen Gerichte zu, aus denen ein wunderbares 4-Gänge-Menü bzw. eine Buffet-Kombination entsteht. Hierbei erhalten Sie viele Profi-Tipps und erfahren alles Wissenswerte vom Einkauf, über die fachgerechte Vor- und Zubereitung der Produkte und Sie sammeln eigene Erfahrung. Während der Vorbereitungen in der Küche, beim Kochen bzw. Grillen und natürlich auch beim Essen, dürfen selbstverständlich die passenden Getränke nicht fehlen. Jeden Gang des 'Menüs' essen Sie dann gemeinsam und können sich hierbei nett und entspannt unterhalten. Als Abschluss servieren wir Ihnen noch einen Digestif und Kaffee. Eine Kochschürze bekommen Sie gestellt und zum Nachkochen für Zuhause überreichen wir Ihnen eine Rezeptmappe.

LEISTUNGEN

- Vom Veranstalter wird gestellt: Kochschürze
- Kochen bzw. Grillen eines 4-Gänge-Menüs bzw. Zubereiten eines Buffets (je nach Kurs)
- Aperitif, Digestif und Kaffee
- Infos, Tipps und Tricks vom Küchen-Profi
- korrespondierende Getränke (Mineralwasser, Wein, Bier, Softdrinks)
- Glühwein und heiße Suppe beim Wintergrillen
- gemeinsames Essen der zubereiteten Speisen und Rezeptmappe zum Mitnehmen

Gegen eine Gebühr von 40 € können Sie - bei Voranmeldung – jemanden als Gast mitbringen, für den Sie dann kochen und den Sie zum Essen einladen. (Nicht möglich bei Molekular-Küche, Sushi-Kurs, Gewürz- und Käse-Seminar, Pralinenkurs und Schokoladen-Schlemmerkurs)

Asiatische Küche

Wir nehmen Sie mit in die Welt der asiatischen Küchen: Japan, Vietnam, China 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 Wasabi, Kardamom, Ingwer, Zitronengras, Kokosmilch, Bambussprossen oder Garam-Masala – kochen Sie damit.

Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
4.2. und 8.4.2011 um 18.30 Uhr

Australisch/Südafrikanische Küche

Cross over oder Fusion-Küche – ganz wie Sie wollen. Ein authentisch-frischer 'Walk' durch die australische Landesküche mit traditionellem 'Bushfood' vereint mit der unbekümmerten Kochstimmung vom Kap der Guten Hoffnung. Dieser ganz neue, ganz andere Kochkurs stellt authentische Ethno-Weltküche ohne Folklore und Klischees vor – tolle Kombinationen faszinierend einfacher Rezepte von zwei sehr unterschiedlichen Kontinenten. **Preis: 79 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

3.2.2011 um 18.30 Uhr

Ayurvedische Küche

Ayurveda ist die weltweit älteste bekannte Lebens- und Gesundheitslehre und entstammt der vedischen Hochkultur Altindiens. Das Wissen wurde tausende von Jahren mündlich überliefert, die ältesten Schriften in Sanskrit sind 5000 Jahre alt. 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. Die ayurvedische Ernährungslehre besteht nicht aus strengen Regeln und Verboten, sondern appelliert an die Fähigkeit jedes Menschen, die individuellen Bedürfnisse des Körpers zu erkennen. In Ihrem Ayurvedischen Menü-Kochkurs lernen Sie Nahrungsmittel zu wunderbaren 'Lebens-Mitteln' zu machen, die nicht nur Ihren Körper, sondern auch Ihren Geist und die Seele nähren. **Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

19.2.2011 um 11 Uhr

Deutsche Küche **NEU!**

Machen Sie sich mit uns auf eine interessante und erlebnisreiche Reise durch die regionalen Küchen Deutschlands. Wir starten mit der Vorspeise im Norden Deutschlands, der Zwischengang führt uns dann nach Hessen, der Hauptgang und das Dessert in die schwäbische und bayrische Küche. Entdecken Sie traditionelle regionale Speisen und Spezialitäten neu.

Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
6.5.2011 um 18.30 Uhr

Erotic Food

Kulinarische und sinnliche Genüsse gehen seit jeher Hand in Hand - seit langer Zeit versuchen die Menschen, der Liebe mit kulinarischen Zutaten auf die Sprünge zu helfen. 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 und die Wiederentdeckung der sinnlichen Komponente verschiedenere Speisen aber auch des Würzens hat - nach Jahren der Vergessenheit - jetzt wieder begonnen. 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: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

20.1.2011 um 18.30 Uhr

Fünf-Elemente-Küche

Essen zum Wohlfühlen - Kochen nach den fünf Elementen. Warum tun uns bestimmte Speisen gut, während andere schwer im Magen liegen? Dieser Frage geht der Kochkurs auf der Basis der indischen Küche im Bereich des Ayurveda und der chinesischen Küche im Bereich der TCM (Traditionelle chinesische Medizin) nach. In der richtigen Kombination und Zutatenfolge machen die fünf Geschmäcker - süß, sauer, scharf, bitter und salzig - das Essen lecker und bekömmlich. Einfach zu kochen - nachhaltig und wohltuend für den Körper. **Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

22.1.2011 um 11 Uhr

Gewürz-Seminar NEU!

Gewürze kennen und kombinieren. Tauchen Sie ein in die wunderbare Aromenwelt der Gewürze. Lernen Sie tolle Kombinationen sowohl verschiedener Gewürze miteinander, als auch im Gleichklang mit Gerichten und Getränken. Mahlen und mörsern Sie zusammen mit den anderen Kursteilnehmern die köstlich duftenden Einzel-Gewürze und stellen Sie daraus dann die Gewürzmischungen nicht nur aus Tausend-undeiner-Nacht her. Kleine leckere Speisen, passende Weine aber auch nichtalkoholische Getränke runden Ihre vielfältigen Geschmackserlebnisse ab. **Preis: 69 €, 2-3 Stunden, 5 bis 15 Teilnehmer**

15.1.2011 um 12 Uhr

Grillen - Gas, Holzkohle, Cobb, Smoker

Barbecue vom Holzkohlegrill und raffinierte Köstlichkeiten. Welches Fleisch und welcher Fisch eignen sich zum Grillen? Wie mariniert man Fleisch? Welche raffinierten Dips bereitet man zu Fleisch und Fisch zu? Welche Salate, Dips und Dressings nimmt man für ein Grill-Buffer? Wie grillt der Profi Fleisch und Fisch, knusprig, aber saftig und zart? Versuchen Sie doch mal neue leckere Varianten für Ihren Grill! Sie werden begeistert sein!! **Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

26.2.2011 um 11 Uhr

Indische Küche

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 Düfte indischer Gerichte. Freuen Sie sich auf ein tolles Küchenerlebnis, das Sie mit allen Sinnen genießen werden.

Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer

19.3.2011 um 11 Uhr

Insekten-Kochkurs

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: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

11.2. um 18.30 Uhr und 22.5.2011 um 13 Uhr

Italienische Küche

Die fantastischen kulinarischen Genüsse der italienischen Küche bieten Ihre ganze verführerische Vielfalt auf. Sie schwelgen in den Aromen von Meer, Strand und Sonne. "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-Liebhabs höher schlagen lässt.

Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer

13.2.2011 um 13 Uhr

Japanische Küche NEU!

Unkompliziert und einfach, aber dennoch köstlich und wohlschmeckend. Dies sind die wichtigsten Merkmale der heimatischen Küche Japans. Eine typische japanische Mahlzeit besteht aus Reis und Miso-Suppe, einem Hauptgericht und zwei oder drei Beilagen – in der Regel ein Gemüsegericht, Salat und Eingelegtes. Die japanische Küche verfügt über viele Delikatessen. Sie ist reich an köstlichen Speisen und voller Vitamine. Fast nirgendwo wird so schonend gekocht wie in Japan. Japaner legen viel Wert auf Harmonie beim Essen. Jede Zutat wird sorgfältig ausgewählt und perfekt mit anderen Zutaten abgestimmt.

Preis: 69 €, ca 4 Stunden, 5 bis 15 Teilnehmer

20.3.2011 um 15 Uhr

Käse-Seminar NEU!

Sie lieben Käse und möchten einiges rund um das Thema Käse erfahren? Sie möchten Käse verkosten und auch lernen, wie Sie selbst zu Hause, ohne viel Aufwand und Geräte, Frischkäse herstellen können? Bei unserem Käse-Seminar steigen Sie ein in die Welt der Käse und erfahren, wie das Ausgangsprodukt für die verschiedensten Käsearten ganz einfach hergestellt werden kann. Sie können Ihren Frischkäse dann mit Kräutern gewürzt sofort verzehren und auch mit nach Hause nehmen. Bei leckerem Bauernbrot und einem Gläschen Schnaps lernen Sie verschiedene regionale und internationale Käse sowie auch die Variante des heißen Käses kennen. **Preis: 69 €, ca 2-3 Stunden, 5 bis 15 Teilnehmer**

29.1.2011 um 12 Uhr

Karibische Küche

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 Hähnchen, '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: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

23.2.2011 um 18.30 Uhr

Meeresfrüchte & Co.

Fisch und Meeresfrüchte sind für Sie ein "Buch mit sieben Siegel"? Wir bringen Licht ins Dunkel! Die Zubereitung der Schätze des Meeres und auch die korrespondierenden Saucen, Beilagen und Weine zu den edlen Gerichten sind die Grundlagen dieses Kochkurses. Für Liebhaber von gesunden und delikaten Gerichten mit Zutaten aus Meeren und Ozeanen ist dieses Koch-Erlebnis wie geschaffen, um in fröhlicher Runde viele Tipps und Kniffe kennenzulernen. Sie bekommen "Mut zum Meer" und lernen, wie man gekonnt und wohlschmeckend kombiniert und ohne viel Arbeit tolle Ergebnisse erzielt. Lassen Sie sich inspirieren. Dann ist jederzeit Meeres-Urlaub auf Ihrem Teller. **Preis: 89 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

26.1.2011 um 18.30 Uhr

Mittelmeerküche

Berauschende 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: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

19.1.2011 um 18.30 Uhr

Molekulare Küche

Abenteuer 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. Nur frische, hochwertige Naturprodukte finden Verwendung, deren Aromen durch die verschiedenen Texturen optimal zum Ausdruck kommen. Der Effekt für die Sinne ist einzigartig! **Preis: 99 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

9.2.2011 um 18.30 Uhr

Orientalische Küche

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 einheimischen 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: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

15.4.2011 um 18.30 Uhr

Outdoor-Cooking – Kochen + Garen in Feuer + Glut NEU!

Outdoor-Cooking das ist wilde, ursprüngliche Küche unter freiem Himmel. Niemand muss Beeren suchen, Fische angeln oder Elche erlegen. Dennoch ist Kreativität und Improvisationstalent gefragt. Intensiver Naturkontakt und Rauch der aufsteigt und sich in den Kleidern verfängt – alles vermittelt das Gefühl, für kurze Zeit ein Abenteuer zu erleben. **Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**
27.3.2011 um 13 Uhr

Pralinen-Kurs NEU!

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: 79 €, ca. 4 Stunden, 5 bis 15 Teilnehmer
27.2.2011 um 15 Uhr

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 Räucherns auch die verschiedenen Techniken des Räucherns im Wok, im Tischröcherofen, im Topf und mittels der Räuchertechnik der Molekularen Küche: eine Räucherpfife bringt den Rauch direkt auf das Räuchergut. Immer entscheidend für das rauchige Ergebnis: die eingesetzten Aromaten und die Länge der Raucheinwirkung.

Preis: 79 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
10.4.2011 um 13 Uhr

Schokoladenküche

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 Schokoladentrunck 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: 79 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
18.2.2011 um 18.30 Uhr

Schokoladen-Schlemmerkurs NEU!

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 Pralinen und Tafelschokoladen, sondern auch Schokoladentorte, Schokoladeneis, heiße Schokolade sowie zwei typische regionale Leckereien mit Schokolade: aus Mannheim den ‚Mannemer Dreck‘ und aus Heidelberg den ‚Heidelberger Studentenkuss‘. Schokolade – ein Geschmackserlebnis in vollendeter Harmonie, ein unwiderstehlicher Genuss.

Preis: 69 €, 2-3 Stunden, 5 bis 15 Teilnehmer
22.1.2011 um 12 Uhr

Steak/Fleisch-Kochkurs

Steaks und Fleisch von Rind, Kalb und Lamm, aus Pfanne, Ofen und vom Grill. Eine Scheibe schön mariniertes Fleisch, einfach kurz gebraten, mit würzig-brauner Kruste und saftigem Kern - mehr braucht es nicht zum Genuss. Der Steak/Fleisch-Kurs bietet Ihnen Hintergrundwissen, jede Menge wichtige Infos zum Thema Steaks und Fleisch und viel Interessantes zum Thema Zubereitung - einfach, unkompliziert und genial. **Preis: 79 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer**

13.1.2011 um 18.30 Uhr

Sushi-Kurs NEU!

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. Wir möchten Ihnen die Zubereitung der Sushiwelt unkompliziert vermitteln. Schon nach einigen Versuchen funktioniert das Zubereiten von Sushi auf jeden Fall. Die Herstellung von Algensalat, Sushireis, Miso-Suppe, grünem Tee und Matcha-Eis gehört ebenso zum Koch-Erlebnis wie der Genuß von Sake und Likör aus der Ume-Pflaume. **Preis: 69 €, 3-4 Stunden, 5 bis 15 Teilnehmer**

6.2. und 13.2.2011 um 15 Uhr

Tapas & Co.

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: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
24.2.2011 um 18.30 Uhr

Thailändische Küche

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise nach Thailand. Die Thaiküche bietet eine faszinierende Welt vielfältiger Geschmacksnuancen, denn in Thailand verschmelzen seit langer Zeit überlieferte Rezepte mit den Rezepten aus anderen Völkern und Kulturen. Tauchen Sie ein in die verschwenderische Palette an köstlichen Gerichten und bereiten Sie unter fachkundiger Anleitung ein großes Thai-Buffet zu.

Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
5.2.2011 um 11 Uhr

Vegetarischer Kochkurs

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. Tauchen Sie ein in die Welt der Küchen des Pythagoras – nicht nur Griechenland lockt, sondern auch Thailand, Indien und sogar der Libanon. Viele neue Erfahrungen und Geschmackseindrücke erwarten Sie.

Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
10.2.2011 um 18.30 Uhr

Wellness-Kochkurs

Lukullisch genießen und dabei jung und gesund bleiben: Wellness und Anti-Aging als neues Koch- und Lebensgefühl. Rezepte, die so verführerisch klingen, daß man sich kaum vorstellen kann, daß sie keine »Sünde« sind. Es gilt mittlerweile als hinlänglich bekannt, dass die Nahrung einen großen Einfluss auf unser Wohlbefinden hat. Dieser Kochkurs verbindet beides: kulinarische Genüsse mit hochwertigen und heilsamen Nahrungsmitteln. So macht Essen Freude – Sie werden viel über die Hintergründe dieser Küche erfahren und direkt Lust bekommen frisch und knackig zu kochen.

Preis: 79 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
16.2.2011 um 18.30 Uhr

Wok – Das Kochen in der 'Asiatischen Pfanne'

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: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
11.3.2011 um 18.30 Uhr

XXL – Das Mega-Kocherlebnis NEU!

Sie wollten schon immer mal wissen, was es mit den XXL-Portionen so auf sich hat. Wie werden die Riesen-Schnitzel, Jumbo-Steaks und Mega-Hamburger zubereitet. Wir kann man selbst Maxi-Pommes herstellen und gibt es auch XXL-Desserts? Alle diese Fragen werden beim XXL-Kocherlebnis beantwortet. Natürlich gibt es dann auch ein XXL-Erlebnis beim Essen und Trinken. Sollten Sie die Portionen nicht aufessen können, so packen Sie sich einfach ein Doggy-Bag für zu Hause ein.

Zubereitung von verschiedenen XXL-Formaten: Jumbo-Steak mit Blattgoldauflage, Riesen-Hamburger, Mega-Fisch, Maxi-Pommes und XXL-Dessert. Cocktails – mit und ohne Alkohol – serviert im Pitcher und Malle-Eimer mit Strohhalmen

Preis: 69 €, 4-5 Stunden, 5 bis 20 Teilnehmer
6.3.2011 um 13 Uhr

Gegen eine Gebühr von 40 € können Sie - bei Voranmeldung – jemanden als Gast mitbringen, für den Sie dann kochen und den Sie zum Essen einladen (Nicht möglich bei Molekular-Küche, Sushi-Kurs, Gewürz- und Käse-Seminar, Pralinenkurs und Schokoladen-Schlemmerkurs)

Alle Wein+Genuss-Erlebnisse, Koch-Erlebnisse und Küchen-Partys können Sie auch individuell für Firmen-Events, Teambuilding als Incentive (auch als Gutscheine!) oder aber privat für Ihre Familienfeier oder als Party mit Freunden buchen!!