

**Öffnungszeiten des Ladens: Fr 15-18.30 Uhr + Sa 10-12 Uhr**

**Whisky-, Gin- + Rumberatung: Fr 17-18.30 Uhr + Sa 10-12 Uhr**

**Die Möglichkeit Gutscheine abzuholen oder im Laden einzukaufen - innerhalb unserer Bürozeiten: Montag - Freitag von 8:00 - 10:00 Uhr**

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

Infos auf [www.bw-y.de](http://www.bw-y.de) oder <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-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.

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](http://www.vrn.de)

**barbarasKochschule  
barbarasGrillschule**

**Eichenweg 11, 68723 Schwetzingen**



**barbarasWhiskyschule  
barbarasWeinschule  
barbarasRumschule  
barbarasGinschule  
barbarasBierbrauschule**

**Kochkurse,  
Grillkurse und BBQkurse  
Schokolade, Bier, Wein  
Gin, Whisky, Kaffee  
Tastings bei Ihnen zuhause**

 [www.fb.com/bkochschule](http://www.fb.com/bkochschule)

 [www.fb.com/bwhisky](http://www.fb.com/bwhisky)

[www.bw-y.de](http://www.bw-y.de) | [info@bw-y.de](mailto:info@bw-y.de)  
Tel 06202/924136 oder 924138

# WEIN – RUM – KAFFEE GIN – BIER – WHISKY

## WEIN-ERLEBNISSE

### 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, kleiner Imbiß

**Nächster Termin: 12.7.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### 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

**Nächster Termin: 20.7.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### Wein und Schokolade - Schokoladenwein

Wein & Schokolade - eine nahezu magische Kombination für Genießer! Schokolade lässt sich wunderbar mit anderen Genussmitteln kombinieren. Neben den bekannteren Kombinationen wie Kaffee und Whisky, ist auch Wein ein hervorragender Partner für Schokolade. Erleben Sie eine Umarmung der leidenschaftlichen Art: Schokolade pur begleitet von verschiedenen Weinen. Wein und Schokolade sind an sich schon zwei Garanten für glückliche Stunden. Zusammen genossen bieten sie aber ein tolles Erlebnis. Lassen Sie sich Wein und Schokolade auf der Zunge zergehen und schmecken Sie die Gegensätze und auch die perfekte Harmonie. **Preis p.P.: 89 €, ab 18 Jahre, 3 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer**

- Verkostung von 7 Weinsorten und 7 Schokoladen  
- Aperitif, Wasser, Brot, Schokoladenwein zum Abschluss

**Nächster Termin: 11.7.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### Weißwein – Der Alleskönner

Leicht, beschwingt, würzig, charmant, sinnlich, erfrischend aber auch kräftig, überraschend und lecker - das alles kann der Alleskönner Weißwein sein. Er paßt zu allen Gelegenheiten und zu allen Anlässen. Sie lernen in diesem Seminar die wichtigsten Weißwein-Sorten aus verschiedenen Anbaugebieten der ganzen Welt kennen. Weißwein macht Spaß - lernen Sie Weißwein in all seinen Facetten kennen und lieben. Vielleicht lieben Sie Weißwein ja schon, dann können Sie ihn bei diesem Weinseminar noch besser kennen lernen. **Preis p.P.: 69 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer**

- Verkostung von 6 Weißweinen  
- Aperitif, Wasser, Brot, Überraschung zum Schluss

**Nächster Termin: 18.7.2019 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: 27.6.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

## BARISTA-KAFFEE-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: 1.6.2019 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

## GIN-ERLEBNISSE

### 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: 22.6.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### Gin-Tasting und Grillen/BBQ

Eine tolle Genuss-Kombination - Gin/Tonicverkostung verknüpft mit einem Grill/BBQ-Kurs - eine großartige und geniale Erfahrung. Sie bereiten zusammen mit unserem Kursleiter ein 4-Gänge-BBQ-Menü zu - teilweise mit Gin in der Rezeptur. In den Pausen, und während die BBQ-Gerichte langsam gar werden, verkosten Sie 5 Gin/Tonic Kombinationen, die Ihnen vorgestellt und erläutert werden.

**Preis p.P.: 109 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 6.7.2019 um 10:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

### Gin Kochkurs / Kochen mit Gin

Gin ist gefragt wie nie zuvor, zum Kochen bestens geeignet und er rundet die Gerichte mit seinen vielfältigen Aromen hervorragend ab. Der Gin-Kochkurs bietet eine tolle, kreative und leckere Gelegenheit, Gin einmal abseits von Glas, Bar und Tonic kennenzulernen. Gin nur trinken war gestern, jetzt wird mit Gin gekocht - sowohl herzhaftere Gerichte als auch ein Dessert. Worauf also warten - Kochen mit Gin kann losgehen.

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

**Nächster Termin: 16.6.2019 um 9:00 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 €).**

## **BIER-ERLEBNISSE**

### **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: 30.6.2019 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Bierbraukurs und BBQ / Craft Beer Brauworkshop + BBQ**

Möchten Sie gerne einmal Ihr eigenes Bier brauen und gleichzeitig ein tolles BBQ erleben?

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 dem Erhitzen der Maische bis zur Abfüllung in den Garbehälter durch.

Nach einer Reifezeit von ca 5 Wochen können Sie dann Ihr Bier bei uns abholen oder wir senden es Ihnen zu (Versandkostenpauschale 10 € pro Person). Zwischen den verschiedenen Bierbrau-Phasen bleibt ausreichend Zeit ein 4-Gänge-BBQ-Menü zuzubereiten und natürlich auch gemeinsam zu essen.

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

**Preis p.P: 119 €, 5 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 1.6.2019 um 10:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Bier und Schokolade - Schokoladenbier**

Bier & 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 Bier ein hervorragender Partner für Schokolade. Erleben Sie eine Umarmung der leidenschaftlichen Art: Schokolade pur begleitet von ausgewählten Craft-Bieren. Bier und Schokolade sind an sich schon zwei Garantien für glückliche Stunden. Zusammen genossen bieten sie aber ein tolles Erlebnis. Lassen Sie sich Bier und Schokolade auf der Zunge zergehen und schmecken Sie die Gegensätze und auch die perfekte Harmonie. Preis p.P.: 69 €, ab 18 Jahre, 3 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer

- Verkostung von 5 Craft Bieren und 5 Schokoladen

- Aperitif, Wasser, Brezeln, Schokoladenwein zum Abschluss

**Nächster Termin: 6.6.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Bierkochkurs / Kochen mit Craft-Beer**

Das Kochen mit Craft-Beer ist für jeden Hobbykoch eine spannende Aufgabe, die Fingerspitzengefühl erfordert. Beim Kochen mit Craft-Beer ist es wichtig umzudenken. Schnell ist Schluss mit den gewohnten Parallelen, die oftmals zwischen Wein, Spirituosen und Craft-Beer gezogen werden. Man erlebt beim Kochen mit Bier viel Neues und einige Überraschungen - es eröffnen sich ganz neue Geschmackswelten. Craft-Beer ist eine starke Zutat und auch eine Herausforderung - wuchtige, komplexe und auch ungewöhnliche Aromen gilt es zu entdecken. Erleben Sie selbst, welch erstaunlich vielfältige Kombinationsmöglichkeiten das Craft-Beer mit den aktuellen Food-Trends bietet - von der Vorspeise bis zum Dessert.

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

**Nächster Termin: 12.7.2019 um 15:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

## **WHISKY-ERLEBNISSE**

### **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: 7.6.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **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 kleine informative Whiskyreise. Ein kleines 2 Gang Menu zum Einstieg und das Tasting verschiedener Whiskys lockern die Theorie auf. Hierbei werden Sie Single-Malt Whiskys - überwiegend aus Schottland - verkosten. Zur Komplettierung und zum Vergleich gibt es auch einen Whisk(e)y, der nicht aus Schottland stammt sowie einen Blended Scotch.

- theoretische Grundlage über Scotch Whisky, Whiskyherstellung, Nosing und Tasting

- Tasting von 8 verschiedenen Whiskys

- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot, 2 Gang Menü (schottischer Kartoffeleintopf und Heidelbeermuffin) zum Einstieg

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

**Nächster Termin: 13.7.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **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: 5.7.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Whiskytasting und Grillen/BBQ**

Eine tolle Genuss-Kombination - Whiskytasting verknüpft mit einem Grill/BBQ-Kurs - eine großartige und geniale Erfahrung. Sie bereiten zusammen mit unserem Kursleiter ein 4-Gänge-BBQ-Menü zu - teilweise mit Whisky in der Rezeptur. In den Pausen, und während die BBQ-Gerichte langsam gar werden, verkosten Sie 5 Whiskys, die Ihnen vorgestellt und erläutert werden.

**Preis p.P: 109 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 14.6.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

## **PRIVAT-TASTINGS – BEI IHNEN ZU HAUSE**

### **Whisky-Tasting privat, Rum-Tasting privat**

Unser Whisky- bzw Rum-Profi kommt zu Ihnen nach Hause und bringt nahezu alles mit. Lediglich Brot, Wasser und eventuell einen Snack müssen Sie 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 eventuellen Zusatzkosten und die Einzelheiten das Tasting betreffend werden wir in Absprache mit Ihnen festlegen. Neben den Whiskys oder Rums, die Sie im Tasting verkosten, lernen Sie viel Wissenswertes über das faszinierende "Wasser des Lebens" oder "das flüssige Gold der Karibik". Dieser Abend wird unter Garantie ein voller Erfolg und Ihnen und Ihren Freunden lange in Erinnerung bleiben. **Preis: 699 €, ab 18 Jahre, ca. 3 Std., 10 TN, 8 Whiskys oder 8 Rums - Termin nach Absprache**

### **Gin-Tasting privat**

Unser Gin-Profi kommt zu Ihnen nach Hause und bringt nahezu alles mit. Lediglich Brot, Wasser und eventuell Chips o.ä. müssen Sie 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 eventuellen Zusatzkosten und die Einzelheiten das Tasting betreffend werden wir in Absprache mit Ihnen festlegen. Neben den Spirituosen (und den Tonic Waters beim Gin-Tasting), die Sie im Tasting verkosten, lernen Sie viel Wissenswertes über die faszinierende Welt des Gins bzw Vodkas. Dieser Abend wird unter Garantie ein voller Erfolg und Ihnen und Ihren Freunden lange in Erinnerung bleiben.

**Preis: 599 €, ab 18 Jahre, ca. 3 Std., 10 TN, 6 Gins und versch. Tonic Waters**

**Termin nach Absprache**

# KOCHEN – BACKEN – GRILLEN

**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 mit dem Sie dann gemeinsam essen. 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: 16.6.19 um 12:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

## **Bierkochkurs / Kochen mit Craft-Beer**

Das Kochen mit Craft-Beer ist für jeden Hobbykoch eine spannende Aufgabe, die Fingerspitzengefühl erfordert. Beim Kochen mit Craft-Beer ist es wichtig umzudenken. Schnell ist Schluss mit den gewohnten Parallelen, die oftmals zwischen Wein, Spirituosen und Craft-Beer gezogen werden. Man erlebt beim Kochen mit Bier viel Neues und einige Überraschungen - es eröffnen sich ganz neue Geschmackswelten. Craft-Beer ist eine starke Zutat und auch eine Herausforderung - wuchtige, komplexe und auch ungewöhnliche Aromen gilt es zu entdecken. Erleben Sie selbst, welch erstaunlich vielfältige Kombinationsmöglichkeiten das Craft-Beer mit den aktuellen Food-Trends bietet - von der Vorspeise bis zum Dessert.

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

**Nächster Termin: 12.7.2019 um 15:00 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: 31.5.2019 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: 26.6.2019 um 18:30 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: 29.6.2019 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: 22.6.2019 um 11:00 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: 6.6.2019 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: 27.7.2019 um 11:00 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: 14.6.2019 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: 11.7.2019 um 15:00 Uhr**

## **Gin Kochkurs / Kochen mit Gin**

Gin ist gefragt wie nie zuvor, zum Kochen bestens geeignet und er rundet die Gerichte mit seinen vielfältigen Aromen hervorragend ab. Der Gin-Kochkurs bietet eine tolle, kreative und leckere Gelegenheit, Gin einmal abseits von Glas, Bar und Tonic kennenzulernen. Gin nur trinken war gestern, jetzt wird mit Gin gekocht - sowohl herzhaftere Gerichte als auch ein Dessert. Worauf also warten - Kochen mit Gin kann losgehen.

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

**Nächster Termin: 16.6.2019 um 9:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

## **Grillen-Basiskurs - Gas, Holzkohle, Cobb, Smoker**

In unseren Grillen/BBQ-Basis-Kursen grillen wir auf Holzkohle, Gas-, Elektro- 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: 15.6.2019 um 11:00 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 Dippes, 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: 22.5.2019 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 Düfte 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: 30.6.2019 um 12:00 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: 5.7.2019 um 18:30 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-Liebhhabers höherschlagen lässt.

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

**Nächster Termin: 25.5.2019 um 11:00 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: 5.6.2019 um 18:30 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 zubereiteten 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 Leckereres kochen können. Dauer: ca 2,5 Std., **Preis: 69 € für 1 Kind + 1 Erwachsenen, Teilnehmer: 6 – 20 TN, Alter: 4 bis 12 Jahre, inkl Getränke.** **Nächster Termin: 19.9.2019 um 15:00 Uhr – letzter Termin, bitte Gutscheine einlösen!**

### **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: 24.7.2019 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: 21.5.19 um 18:30 Uhr**

### **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: 19.6.2019, 15:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Molekulare Küche - Kochkurs**

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

**Nächster Termin: 12.7.19 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: 6.7.2019 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: 7.6.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine 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: 31.5.2019 um 15:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

**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 mit dem Sie dann gemeinsam essen. 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, die der Teilnehmer der Kurse erhält.**

### **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. Wenn beim Kalträuchern eigentlich das Konservieren mit Rauch im Vordergrund steht, so ist dies beim Warmräuchern das Garen in heißem Rauch. Kalträuchern zur Konservierung ist ein sehr langer, langsamer Prozess - deshalb kommt das Kalträuchern in unserem Räucherkurs nicht vor. Sie räuchern im Kurs Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse und Gewürze. Immer entscheidend für das leckere, rauchige Ergebnis: die eingesetzten Aromaten und die Länge der Raucheinwirkung. Kalträuchern zur Konservierung ist ein sehr langer, langsamer Prozess - deshalb kommt das Kalträuchern in unserem Räucherkurs nicht vor.

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

**Nächster Termin: 12.7.2019 um 18:30 Uhr**

### **Schokoladen-Workshop**

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: 29.6.2019 um 11:00 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: 23.5.2019 um 18:30 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: 19.6.2019 um 18:30 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: 24.7.19 um 15:00 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: 13.6.19 um 18:30 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: 27.7.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Veganer Kochkurs – X –**

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: 17.7.2019 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Wagyu und Kobe - BeefTasting**

Ein tolles Erlebnis der Königsklasse - im Kurs erhalten Sie viele interessante Informationen rund um Wagyu und Kobe. Sie bereiten gemeinsam Steaks von Wagyu- und Kobefleisch zu und verkosten diese. Wir bereiten die unterschiedlichen Steaks auf dem Grill, im Ofen und auch im Rückwärtsgarverfahren zu. So lernen Sie im Kurs, wie leicht es sein kann, diese tolle Stücke Fleisch auch zu Hause auf-dem-Punkt zuzubereiten ... und keine Sorge es gibt genügend Fleisch für alle.

**Preis p.P.: 129 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 20.7.2019 um 18:30 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 Menü 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: 2.8.2019 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-inklusive

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