

# Koch-Werkstatt

## Fondant Dekorationen - Zuckerknete für Torten, Cupcakes und mehr mit Barbara Müller

**KOWS-1**

Motivtorten, Cupcakes und Cakepops mit Fondant verzieren. Wir beginnen mit Grundlagen wie dem Einfärben von Fondant und dem Überziehen von Torten. Anschließend lernen wir das Modellieren von Zuckerblumen, Figuren und anderen Deko-Elementen. Am Ende geht jede/r mit kreativ dekorierten Cupcakes und eigenen Zuckerdekorationen nach Hause.



Termin	• Kurs A: Donnerstag, 29.01.2026 - 16:00 - 19:00 Uhr
	• Kurs B: Samstag, 21.03.2026 - 11:00 - 14:00 Uhr
	• Kurs C: Donnerstag, 09.04.2026 - 16:00 - 19:00 Uhr
	• Kurs D: Donnerstag, 28.05.2026 - 16:00 - 19:00 Uhr
Kosten	• 33 € zzgl. 6,50 € Lebensmittel



## Royal Icing - keksdekoration mit Profi-Zuckerguss mit Barbara Müller

**KOWS-2**

Kekse mit Zuckerguss professionell und kreativ dekorieren. Wir beginnen mit Grundlagen wie den verschiedenen Konsistenzen und dem Einfärben von Royal Icing und der Handhabung von Spritzbeuteln und verschiedenen Tüllen. Anschließend dekorieren wir ca. 6 Kekse in unterschiedlichen Techniken, wie z.B. nass in nass, Brushed Embroidery, Marmorieren etc. Am Ende geht jede/r mit kreativ dekorierten Keksen und der Fähigkeit, eigene wunderschöne Zuckerdekorationen zu gestalten, nach Hause.

Termin	• Kurs A: Donnerstag, 05.02.2026
	• Kurs B: Donnerstag, 12.03.2026
	• Kurs C: Donnerstag, 16.04.2026
	• Kurs D: Donnerstag, 11.06.2026
Uhrzeit	• 17:00 - 19:00 Uhr
Kosten	• 22 € zzgl. 3,50 € Lebensmittel



# Koch-Events für Firmen und Familien

## Kochen - Lunch im Glas mit Köchin Helga Keller

Ein leckeres, gesundes, gut vorzubereitendes Mittagessen. Kalt oder warm, herzhaft oder süß - vegetarisch, vegan - alles ist möglich!

Termin : auf Anfrage  
Kosten : 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 8 Personen



## Vegane Küche mit Köchin Helga Keller

Rezepte und Tipps rund um das Thema vegane Ernährung und natürlich ein leckeres veganes Menü.

Termin : auf Anfrage  
Kosten : 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 8 Personen

## Samba für die Zunge - Brasilianische Küche mit Adriana Rocha Da Costa

Ingwer, Koriander, Malaguettapfeffer, Passionsfrucht, Guave, Mango, Paranuss, Cashewnuss und Kokosnuss. Wir bereiten ein tolles Menü zu: Camarao na Maranga, Tapioca, Quidim u.v.m. Kommt Dir das „spanisch“ vor? Dann hilft nur eins, anmelden und ausprobieren!

Termin : auf Anfrage  
Kosten : 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 8 Personen



## Brasilianische Küche mit Adriana Rocha Da Costa

Die Kursleiterin zeigt Dir die brasilianische Küche in ihrer Vielfalt und gibt einen ganz persönlichen Querschnitt durch die verführerische kulinarische Welt ihres Heimatlandes.

Termin : auf Anfrage  
Kosten : 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 8 Personen



# Koch-Events für Firmen und Familien

## Kulinarische Reise entlang der Seidenstraße (vegan) mit Ernährungsberaterin Petra Niazi

Entdeckt die faszinierenden Aromen der Länder entlang der alten Seidenstraße! Wir gehen auf eine kulinarische Entdeckungsreise von Indien über Afghanistan, den Iran, Syrien und Georgien bis in die Türkei. Gemeinsam bereiten wir köstliche Speisen wie würzige Currys, raffinierte Reis- und Gemüsegerichte sowie aromatische Dips zu, die nicht nur gesund sind, sondern auch den Gaumen erfreuen. Seid gespannt!

Termin : auf Anfrage  
Kosten : 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 6 Personen

### Weitere Möglichkeiten:

- indische Küche
- marokkan. Küche
- libanesischen Küche
- afghanische Küche
- syrische Küche
- georgische Küche
- orientalisches backen
- Streetfood



## Marokkanische Küche (vegan) mit Ernährungsberaterin Petra Niazi

Taucht ein in die faszinierende Welt der marokkanischen Küche, die im Laufe der Zeit vielen unterschiedlichen Einflüssen unterlag. Lasst Euch verzaubern von den Aromen der Gewürze und frischen Kräutern, die dieses nordafrikanische Land zu bieten hat! Lernt, wie man aromatische Tajines mit saisonalem Gemüse, Couscous, frische Dips sowie köstliche Desserts mit Datteln und Mandeln zaubert. Der marokkanische Minztee rundet das Menü ab.

Termin : auf Anfrage  
Kosten : 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 6 Personen

## Orientalische Mezze (vegan) mit Ernährungsberaterin Petra Niazi

Unternehmt eine kulinarische Reise in die Welt aus 1.001 Nacht und lasst Euch von der bunten Vielfalt eines orientalischen Mezze-Buffets verführen! Wir bereiten u. a. Klassiker wie Hummus, Baba Ganoush und Tabouleh zu, die perfekt für gesellige Abende geeignet sind. Erfahrt mehr über die Verwendung von aromatischen Gewürzen und frischen Kräutern, die den Gerichten ihren unverwechselbaren Geschmack verleihen.

Termin : auf Anfrage  
Kosten : 45 € pro Person zzgl. Lebensmittel, ab 6 Personen

