

Koch-Werkstatt

Motivtorten mit Fondant mit Barbara Müller

KOWS-1

Motivtorten und Cupcakes mit der essbaren Zuckerkruste "Fondant" gestalten.

Wir beginnen mit den Grundlagen wie dem Einstreichen der Torte, dem Einfärben des Fondants und dem Überziehen der Torte. Anschließend lernen wir Marmorier- und Maltechniken und das Modellieren von Blüten, einfachen Figuren und anderen Dekoelementen.

Die Kurstorten essen wir zum Abschluss und jede(r) nimmt seine eigenen, kreativ dekorierten Cupcakes und Zuckerdekorationen mit nach Hause.

Termin	• Kurs A: Donnerstag, 17.09.2026 • Kurs B: Donnerstag, 08.10.2026 • Kurs C: Donnerstag, 05.11.2026
Uhrzeit	• 15:30 - 19:00 Uhr
Kosten	• 45 € zzgl. 9,50 € Lebensmittel
	• * Kinder dürfen ab 12 Jahren teilnehmen



Keksdekoration mit Royal Icing mit Barbara Müller

KOWS-2

Kekse mit Profi-Zuckerguss kreativ dekorieren.

Wir beginnen mit Grundlagen wie dem Einfärben und den unterschiedlichen Konsistenzen. Anschließend dekorieren wir 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: Dienstag, 22.09.2026 • Kurs B: Dienstag, 06.10.2026 • Kurs C: Dienstag, 03.11.2026 • Kurs D: Donnerstag, 26.11.2026
Uhrzeit	• 16:00 - 18:00 Uhr
Kosten	• 35 € zzgl. 5,50 € Lebensmittel
	• * Kinder dürfen ab 7 Jahren teilnehmen



Koch-Werkstatt

Artgerechte Männerhaltung am Grill

mit Grillmeister und Koch Jonas Gmeinder

KOWS-3

Die perfekte kulinarische Auszeit für Männer. Wer möchte nicht den Mann des Hauses für ein paar Stunden in gute Hände abgeben und danach mit neuem Fachwissen wiederbekommen?

Unser High-End-Grillkurs dreht sich um edelste Fleischsorten und die perfekte Zubereitung. Ob Smoker, Plauch, Grillen über offenem Feuer oder mit speziellen Garverfahren - hier fühlen sich Männer wohl und können sich voll und ganz ihrem Liebingshobby widmen: Fleisch und Feuer.



Termine	• Kurs A: Samstag, 18.07.2026 - 10:00 - 16:00 Uhr
	• Kurs B: Samstag, 12.09.2026 - 10:00 - 16:00 Uhr
	• Kurs C: Samstag, 07.11.2026 - 14:00 - 19:00 Uhr
	• Kurs D: Samstag, 19.12.2026 - 14:00 - 19:00 Uhr
.....	
Kosten	• Kursgebühr 95 € zzgl. ca. 40 € Lebensmittel, direkt in bar
	• beim Fachberater zu bezahlen
•	

Grillkurs Almanach - der Weg zu bewusstem Genuss & saisonaler Vielfalt

mit Grillmeister und Koch Jonas Gmeinder

KOWS-4

Wer saisonale Lebensmittel gekonnt zubereiten möchte und Einblick in Ernte-, Schon- und Jagdzeiten sucht, ist in diesem Kurs genau richtig. Wir widmen uns der Zubereitung von Wild auf dem Grill, verarbeiten saisonales Gemüse und frisches Obst zu grandiosen Beilagen oder Desserts.

Termine	• Kurs A: Samstag, 01.08.2026 - 10:00 - 16:00 Uhr
	• Kurs B: Samstag, 26.09.2026 - 10:00 - 16:00 Uhr
	• Kurs C: Samstag, 14.11.2026 - 14:00 - 20:00 Uhr
.....	
Kosten	• Kursgebühr 115 € zzgl. ca. 45 € Lebensmittel, direkt in bar beim
	• Fachberater zu bezahlen
•	



Koch-Werkstatt

Grillkurs von A-Z - BBQ-Einmaleins für Genieser mit Grillmeister und Koch Jonas Gmeinder

KOWS-5

Egal, ob Du gerade anfängst oder schon erfahrener Griller bist - in diesem Kurs lernst Du alles, was Du für das perfekte Grillerlebnis wissen musst. Wir decken die Grundlagen ab - von der richtigen Vorbereitung über verschiedene Garmethoden bis hin zu den wichtigsten Fleischschnitten und Temperaturen.

Wir zeigen Dir, wie Du Rind, Schwein, Geflügel und Gemüse optimal zubereitest und welche Kniffe den Unterschied zwischen einem guten und einem herausragenden Gericht ausmachen.

Termine : Kurs A: Samstag, 11.07.2026 - 10:00 - 16:00 Uhr
: Kurs B: Samstag, 22.08.2026 - 10:00 - 16:00 Uhr
: Kurs C: Samstag, 24.10.2026 - 14:00 - 20:00 Uhr
: Kurs D: Samstag, 12.12.2026 - 14:00 - 20:00 Uhr

Kosten : Kursgebühr 140 € zzgl. ca. 50 € Lebensmittel, direkt in bar beim
: Fachberater zu bezahlen



Gentleman's BBQ Akademie mit Grillmeister und Koch Jonas Gmeinder

KOWS-6

Gönne Dir eine Auszeit unter Gleichgesinnten, die Wert auf Fleischqualität vom Feinsten und hochwertige Prime Cuts legen. Gemeinsam erkunden wir die besten Fleischsorten, lernen, wie man sie meisterhaft vorbereitet und veredeln sie mit stilvollem Handwerk am Grill zu einem wahren Meisterstück.

Termine : Kurs A: Freitag, 07.08.2026 - 17:00 - 22:00 Uhr
: Kurs B: Samstag, 10.10.2026 - 14:00 - 19:00 Uhr
: Kurs C: Samstag, 28.11.2026 - 14:00 - 19:00 Uhr

Kosten : Kursgebühr 120 € zzgl. ca. 40 € Lebensmittel, direkt in bar beim
: Fachberater zu bezahlen



Koch-Events für Firmen und Familien

Kochen - Lunch im Glas mit Köchin Helga Keller

KOWS-7

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

KOWS-8

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

KOWS-9

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

KOWS-10

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

KOWS-11

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
- libanesische Küche
- afghanische Küche
- syrische Küche
- georgische Küche
- orientalisches backen
- Streetfood

Marokkanische Küche (vegan) mit Ernährungsberaterin Petra Niazi

KOWS-12

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 Kräuter, 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

KOWS-13

Unternehmt eine kulinarische Reise in die Welt aus 1001 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

