

Kocherlebnisse 2025 in unserer Kreativ - Küche! Gaumen und Sinnesfreude mit bodenständigem Genuss

Die perfekte Woche beginnt mit guter Gesellschaft, Essen und tollen Weinen.

Erleben Sie eine unvergessliche Fusion aus feinsten Weinen und kulinarischen Genüssen
Getränkepauschale für die reguläre Kursdauer 5,5 Stunden (Auswahl an alkoholfreien Getränken,
begleitende Weine je nach Thema, Bier, Espresso und wer mag noch einen Digestif) zur
Selbstbedienung, Rezeptmappe, Leihschürze, Gemeinsames Essen aller Teilnehmer in unserer
Kochschule. Der Preis ist quasi „all inclusive“

« In unser Küche wird nicht nur gekocht, sondern auch gelebt. »

Diese Worte von George Bernard Shaw spiegeln meine Leidenschaft für unsere Kochkurse perfekt wieder.

Diese Kurse sind an Abwechslungen nicht zu überbieten. Einzelpersonen, Paare und kleine Gruppen
wachsen immer sehr schnell zu einer verschworenen Küchengemeinschaft zusammen.
Anfänger und Fortgeschrittene fühlen sich gleichermaßen wohl.

Montag, 13.01. 2025

Alpiner Kochkurs

Mit regionalen traditionellen Produkten bringen wir einen
Hauch Moderne ein. Teils am offenem Feuer sowie in der
warmen Küche kochen wir ein feines „Berglermenü“.

Montag, 27.01. 2025

Ohne Sauce kein Vergnügen! Das Geheimnis guter Saucen

Sie gehören zu den Grundlagen der Küche und sind doch ein kleines Mysterium für sich. In diesem
Kurs zeige ich Schritt für Schritt, wie intensive Saucen gelingen. Von verschiedenen Fonds über
eine Kalbsjus bis hin zur hellen Grundsauce und Beurre Blanc ist alles dabei.

Montag, 10.02.2025

Amore

Wenn Männer aus Leidenschaft mit und für ihre Frauen ein Mehr-Gänge-Menü kochen.

Sonntag, 23.02. 2025

So schmeckt Marokko

Kefta Tajine, Fleischklößchen in einer pikanten Tomatensauce, Bissara, eine traditionelle
marokkanische Erbsensuppe, Marokkanisch gebratenes Huhn mit Zitrone und Oliven, Rindfleisch
mit Datteln in den duftenden Gewürzen Ingwer, Safran, Zimt und Pfeffer kombiniert dazu
Couscous. Plus Dessert.

Montag, 31.03. 2025

Heimat Küche

Dieser Kochkurs lässt jedes Herz höher schlagen. Mit Dinnete, gerauchter Forelle, Maultaschen,
Linsen, Spätzle und Co. genießt ihr einen schönen Abend und lernt dabei Alemannische Küche
kennen.

Sonntag, 13.04. 2025

Meine Lavante - Küche

Einfach, gesund und orientalisches mit einer Vielfalt an Gewürzen.

Hummus, Tahina, Süßkartoffeln, Babaganoush und Labaneh dazu Gerichte mit Fisch und Schwein.
Der Kreativität der levantinischen Küche sind keine Grenzen gesetzt.

Montag, 21.04.2025

Die ganze Welt der Kräuterküche.

Der Aromen und Gewürz Kochkurs!

Erkennen Sie die Düfte des Orients und der asiatischen Küche.

Welches Kraut stimuliert die Durchblutung?

Welches beruhigt die Nerven?

Welches ist gut für?

Montag, 05.05. 2024

Bella Italia ein Vorgeschmack auf den Sommerurlaub

Hausgemachte Pasta, feines Gemüse, aromatische Fisch- und Fleischvariationen , sowie ein Dessert. Gemeinsam kochen und essen ist Leidenschaft.

Dienstag, den 13.05.2025 18:30 Uhr

Kochkurs Fränkel

Mit orientalischen Gewürzen und Frühlingsaromen erwecken wir die Sinne.

Sonntag, 25.05.2025

Monday Night - Streetfood

mit Panini, Arancini, Acarajé, Fish and Chips, Asia Nudeln selbst gemacht, Hamburger, diverse Dips und Baklava.

Montag, 02.06.2025

Afrikanisch kochen

Lerne die Geheimnisse der afrikanischen Küche, mit raffinierten Gewürzkombinationen.

Wir bringen dir die traditionellen Gerichte Afrikas auf deinen Teller und helfen dir dabei, eine unvergessliche kulinarische Reise zu erleben.

Sonntag, 22.06.2025

Meine Welt der Saucen, unser Saucen – Einmaleins Teil 2

„Eine raffinierte Sauce ist die Visitenkarte eines Gerichts!“

Wie macht man eine helle Sauce zu Fisch oder Geflügel, oder eine dunkle Sauce zu Steaks?

Was ist der Trick bei aufgeschlagenen Saucen? Welche schnelle Saucen kann man zaubern?

Montag, 07.07. 2025

Der mediterrane Slow Food Kochkurs

für sonnige Stimmung auf dem Teller. Ein Streifzug durch die Küchen Italiens, Frankreichs und Spaniens.

Sommerpause (Nur geschlossene Kochkurstermine)

Montag, 18.08.2025

Best of Renz „Cook the Country“ mit asiatischen Einflüssen

Eigentlich unglaublich, welche tollen Produkte die Bodenseeregion zu bieten und zu kombinieren hat.

Montag, 01.09. 2025

"Japan" trifft Renz Grillkurs

In Japan ist alles nur roher Fisch? Nein! Essen und Trinken ist in Japan eine richtige Kunstform. Japan hat eine wunderbare abwechslungsreichen Küche, die für jeden Geschmack und jeden Feinschmecker und Foodie das Richtige bereithält.

Montag, 29.09.2025

Ein herbstliches Menü mit Wild

Das kulinarische Highlight der bunten Jahreszeit
Mit Wirsing, Fisch, Wild, Kastanien und Pflaumen.

Sonntag, den 12.10.2025

Erntedank – Kochkurs

Nachhaltiger Kochkurs mit allem was die Region so hergibt.

Montag, 20.10.2025

“ Let's cook happiness ”

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks. | *Georges Auguste Escoffier*
So auch bei uns, wir kochen mit Produkten was der Oktober so hergibt.

Montag, 03.11.2025

Feinschmecker Abend

Die hohe Kochkunst und feinste Zutaten sorgen für Gaumenfreuden die auch Zuhause gelingen.
Mit Trüffel, ein kräftiger Eintopf, Hummer, Artischocke, Kalbsfilet und Calvados.

Dienstag, den 18.11.2025 18:30 Uhr

Menüabend Fränkel

Herbst für Feinschmecker; mit regionalem Wild, Geflügel und Gemüse.

Sonntag, 23.11.2025

Die Levante Streetfoodklassiker

Mit selbst gebackenem Fladenbrot, Hummus, gebratene Auberginen mit Ei & Levantinische Mangosauce, Koriander und Minzesauce, Granatapfel Salat, Sumach-Hähnchen vom Blech mit Ofenrisotto und zum Dessert Rosenwasserpudding mit Dattelkeksen und Dattel Tahin Dip.

Montag, 01.12.2025

"Das Weihnachtsmenü"

Festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Mandarine, Scampi, Maronen, Trüffel, Hirsch und winterlichem Gemüse. Danach etwas Süßes.

Bei unseren Kochkursen kochen wir ein 5 Gänge Menü und sind gleichermaßen für Anfänger, Fortgeschrittene und geübte Hobby-Köche/- innen geeignet -

**„Spaß und Genuss steht bei uns im Vordergrund.
Es ist ein tolles Erlebnis“**

Kochkurs 125,- € Begleitperson ab 20/00 Uhr 80,- €.

Für private Kochkurse, Ihre Küchenparty, Küchenschlacht, Küchentreff, Gesellschaften oder Firmenevents in unseren Räumlichkeiten ab 10 Personen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ankommen und abschalten in unserem ★★★ Sterne Gästehaus.
Verbringen Sie Ihre Urlaubs - oder Geschäftstage
in einem unserer Zimmer. Die Zimmer sind komfortabel, zum Wohlfühlen
mit Dusche, Fön, WC, Radio, TV und W-LAN ausgestattet.

Das Spezialarrangement in Verbindung mit einem unserer Kochkurse:
2 Übernachtungen Sonntag – Dienstag.
Sonntagabend: 4 Gänge-Überraschungsmenü aus unserer Hirschküche mit Aperitif
am Montag morgen unser hausgemachtes Frühstück.
Dann am Abend von 17/30 bis ca. 23/30 Uhr Kochkurs mit allem was dazugehört,
an den jeweiligen Kochkursterminen
und am Dienstag morgen nach dem Kochkurs abreisen ohne Zwang (kein Frühstück).
Pro Person 290,- €

Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer der Kochkurse:
Bei einer Stornierung ab 14 Tage vor Kursbeginn
sind vom Teilnehmer 30 % der Kursgebühr zu zahlen.
Bei einer Stornierung ab 7 Tage vor Kursbeginn
sind vom Teilnehmer 75 % der Kursgebühr zu zahlen.
Bei einer Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer am Kurstag
sind 100 % der Kursgebühr zu zahlen oder der Gutschein verfällt.
Die Stornierung bitte schriftlich an die E Mail-Adresse hirschrenz@web.de senden.
Unter Angabe Ihrer Kontaktdaten Datum des gebuchten Kurses oder die Gutscheinnummer.

P.S. Bei weniger als 7 Buchungen, eine Woche vor Termin halte ich mir vor den Kurs abzusagen.
Wenn Sie im voraus einen Kochkurs bezahlt haben, erhalten Sie einen Gutschein.

Gasthof zum Hirsch
Inhaber: Artur Frick-Renz
Argenstraße 39
D-88099 Neukirch-Goppertsweiler
Fon 07528 – 1765
Fax 07528 – 1706
hirschrenz@web.de
www.gasthof-zum-hirsch.com
www.kochen-mit-renz.de

