

Donnerstag 27.Mai Asiatisch für Genießer € 95,--

Freitag 28.Mai Erotic Cooking – Immer eine Sünde wert... ein Kochkurs der Sinnlichkeit! € 110,--

Samstag 29.Mai Mediterranes Gourmetmenue mit Meerestieren € 99,--

Montag 31.Mai Toscana und die Marken... Küche + Kultur 90,--

Kochkurse im Juni...

Dienstag 01.Juni Brotbackkurs mit Bäckermeister Peter Kapp:
Brot + Wein (Veranstaltungsort: Weingut Bonnet) € 49,-- (verlegt auf 09.Nov)

Mittwoch 02.Juni Mediterraner Kochworkshop: Spezialitäten rund um das Mittelmeer – von Griechenland über den Nahen Osten bis Spanien, Frankreich und Italien... € 90,--

Donnerstag 03.Juni Schätze des Meeres fangfrisch zubereitet.. € 110,--

Freitag 04.Juni Ein edles 4-Gänge-Menue mit dem Motto: Der Trend - Weniger ist mehr... € 110,-- Gerichte, die schon durch ihre Optik die Gäste ins Staunen versetzen!

Samstag 05.Juni Feine Salate, Dressings und kalte Saucen € 99,--

Sonntag 06.Juni Kochworkshop: Schnitzel, Steak + Filet – kurz gebraten oder mit einer Kruste aus aromatischen Kräutern? € 110,--

Montag 07.Juni Tortellini- und Raviolikurs € 90,--

Dienstag 08.Juni Kochworkshop: Thailändische Küche aus dem Wok mit selbstgemachten Thai-Curry-Pasten... € 90,--

Mittwoch 09.Juni Kochworkshop Basic, Basic... Grundkenntnisse für erfolgreiches Kochen € 95,--

Donnerstag 10.Juni Saucenkurs: von der Grundsauce bis zur asiatischen Erdnussauce € 90,--

Freitag 11.Juni Kochworkshop: Fischgerichte für die Sommerzeit € 110,--

Samstag 12.Juni Der große Fleischkurs: Kalb, Rind und Schwein – gerollt, gefüllt, unter der Kruste und mit feiner Sauce... € 110,--

Sonntag 13.Juni Italienischer Kochkursreihe: Die Küche der Region Abruzzen, Molise und Apulien € 95,--

Montag 14.Juni Basic, Basic... Italienische Küche für Anfänger... 90,--

Dienstag 15.Juni Spanischer Tappas Kurs € 90,--

Mittwoch 16.Juni Fleischgenuss mit raffinierten Füllungen und feinen Saucen... Kurs: Würzig gefüllt und aufgerollt... € 110,--

Donnerstag 17.Juni Oriental Basics... Die Welt der arabischen Vorspeisen € 90,--

Freitag 18.Juni Fischkurs: Raffinierte Gerichte mit Fisch... 110,--

Samstag 19.Juni Singlekochkurs: Singles auf kulinarischer Entdeckungsreise – Kochparty in der 1.Mannheimer Kochschule € 90,--

Sonntag 20.Juni Großer Kochworkshop Fingerfood € 90,--

Montag 21.Juni Gnocci, Pasta + Cassata - raffinierte Highlights aus der italienischen Küche € 90,--

Dienstag 22.Juni Basic, Basic... Italienische Küche für Anfänger... 90,--

Mittwoch 23.Juni Menuekochkurs: Schätze des Meeres auf mediterrane Art... italienisch Kochen mit Fischspezialitäten. € 110,--

Donnerstag 24.Juni Mediterranes Gourmetmenue für Genießer € 110,--

Freitag 25.Juni Kochworkshop: Spießische Köstlichkeiten € 90,--

Samstag 26.Juni Edel - Fischkurs: Fisch, Fonds und Saucen € 120,--

Sonntag 27.Juni Kochworkshop Basic, Basic (1)... Grundkenntnisse für erfolgreiches Kochen € 95,--

Montag 28.Juni Menuekochkurs Basic (2): € 90,-- (unabhängig von Basic 1)

Dienstag 29.Juni Toscana und die Marken... Küche + Kultur 90,--

Mittwoch 30.Juni Fleischgenuss mit raffinierten Füllungen und feinen Saucen... Kurs: Würzig gefüllt und aufgerollt... € 110,--

Kochkurse im Juli...

Donnerstag 01.Juli Mediterraner Kochworkshop: Spezialitäten rund um das Mittelmeer – von Griechenland über den Nahen Osten bis Spanien, Frankreich und Italien... € 90,--

Freitag 02.Juli Kochworkshop: Schnitzel, Steak + Filet – kurz gebraten oder mit einer Kruste aus aromatischen Kräutern? € 110,--

Samstag 03.Juli Erlebniskochworkshop Zicklein und Ziegenkäse 2010...

Käseseminar mit Hofführung und Käseproben auf dem Nusslocher Ziegenkäsehof und anschließendem Kochkurs in der 1.Mannheimer Kochschule. € 125,--

Sonntag 04.Juli Tortellini- und Raviolikurs € 90,--

Dienstag 06.Juli Mediterranes Gourmetmenue mit Meerestieren € 99,--

Mittwoch 07.Juli Schätze des Meeres fangfrisch zubereitet.. € 110,--

Donnerstag 08.Juli Feine Salate, Dressings und kalte Saucen € 99,--

Freitag 09.Juli Kochworkshop: Thailändische Küche aus dem Wok mit selbstgemachten Thai-Curry-Pasten... € 90,--

Samstag 10.Juli Fischkurs: Raffinierte Gerichte mit Fisch... 110,--

Samstag 10.Juli Grillworkshop Weingut Bonnet (sep. Beschreibung) €120,-

Sonntag 11.Juli Grillworkshop Weingut Bonnet (sep. Beschreibung) €120,-

Montag 12.Juli Der große Fleischkurs: Kalb, Rind und Schwein – gerollt, gefüllt, unter der Kruste und mit feiner Sauce... € 110,--

Dienstag 13.Juli Kochworkshop: Einsteiger Fischkurs € 110,--

Mittwoch 14.Juli Menuekochkurs Basic 1 € 95,--

Beginn der Kochkurse Mo-Fr 18.30 Uhr, an Wochenenden Sa-So 17 Uhr

Donnerstag 15.Juli Spanischer Tappas Kurs € 90,--
Freitag 16.Juli Mediterranes Gourmetmenue für Genießer € 110,--
Samstag 17.Juli Kochworkshop: Fischgerichte für die Sommerzeit € 110,--
Sonntag 18.Juli Kochworkshop: Design auf dem Teller ... € 95,--
Montag 19.Juli Großer Kochkurs: Asiatisch für Genießer € 95,--
Dienstag 20.Juli Erotic Cooking – Immer eine Sünde wert... ein Kochkurs der Sinnlichkeit! € 110,--
Donnerstag 22.Juli Menuekochkurs Basic 2: € 90,--
Freitag 23.Juli Kochworkshop: Schnitzel, Steak + Filet – kurz gebraten oder mit einer Kruste aus aromatischen Kräutern? € 110,--
Samstag 24.Juli Grillworkshop Weingut Bonnet (sep. Beschreibung) €120,-
Sonntag 25.Juli Grillworkshop Weingut Bonnet (sep. Beschreibung) €120,-
Montag 26.Juli Basic, Basic... Italienische Küche für Anfänger... 90,--
Mittwoch 28.Juli Gnocci, Pasta + Cassata - raffinierte Highlights aus der italienischen Küche € 90,--
Donnerstag 29.Juli Der große Dessertkurs € 90,--
Freitag 30.Juli Großer italienischer Gourmetworkshop: Die klassische Küche Italiens... € 95,--
Samstag 31.Juli Mediterranes Gourmetmenue mit Meerestieren € 99,--

Kochkurse im August...

Sonntag 01.Aug Kochworkshop: Spießische Köstlichkeiten € 90,--
Dienstag 03.Aug Gourmet – Pastakurs: Die Pasta in der Feinschmeckerküche – neue, raffinierte Nudelvariationen ... € 95,--
Mittwoch 04.Aug Fischkurs: Raffinierte Gerichte mit Fisch... 110,--
Donnerstag 05.Aug Menuekochkurs Basic 1: Grundkenntnisse für erfolgreiches Kochen € 95,--
Freitag 06.Aug Spanischer Tappas Kurs € 90,--
Samstag 07.Aug Der große Sommerkurs: Feine Salate, Dressings und kalte Saucen € 99,--
Sonntag 08.Aug Der große Fleischkurs: Kalb, Rind und Schwein – gerollt, gefüllt, unter der Kruste und mit feiner Sauce... € 110,--

Sommerpause 09.August bis 01.September

Sonntag 22.Aug Erlebniskochworkshop: Tomatenlust...mit Tomaten-seminar auf dem Tomatenhof zwischen Friedrichsfeld und Grenzhof mit anschließendem Kochkurs in der 1.Mannheimer Kochschule.
„ALTE TOMATENSORTEN wieder entdeckt...“ Rote, „schwarze“, gelbe, gestreifte, birnenförmige und weiße Sorten. Namen wie „Andentomate“, „Green Zebra“, „Goldene Königin“, „Gelbes Birnchen“ oder die Wildtomate werden Ihr Tomatenwissen erweitern. € 115,-

 Tomatenlust
Gemüseraritäten für Genießer

Kochkurse im September...

Donnerstag 02.Sep Kochworkshop: Schnitzel, Steak + Filet – kurz gebraten oder mit einer Kruste aus aromatischen Kräutern? € 110,--

Freitag 03.Sep Fischkurs: Raffinierte Gerichte mit Fisch... 110,--

Samstag 04.Sep + 05.Sep Weinbergwanderung in der Pfalz mit anschließendem Kochkurs im Weingut... € 110,--

Zu jedem Wingert erklärt Ihnen Bernd Rehg (staatl. geprüfter Weinbautechniker) alles Wissenswerte rund um den Weinanbau, die Böden, die Reben und den Trauben. An welchen Merkmalen erkennen Sie einen Riesling-Wingert? Was ist die Besonderheit eines Spätburgunder-Weinberges? Wie bekommen die Trauben ihre Süße? Mit einem speziellen Gerät bestimmen Sie den Öchslegehalt der Trauben. Den passenden Wein probieren Sie direkt im jeweiligen Wingert.

Montag 06.Sep Der große Fleischkurs: Kalb, Rind und Schwein – gerollt, gefüllt, unter der Kruste und mit feiner Sauce... € 110,--

Dienstag 07.Sep Menuekochkurs Basic 1: Grundkenntnisse für erfolgreiches Kochen € 95,--

Mittwoch 08.Sep Fischgerichte für die Sommerzeit € 110,--

Donnerstag 09.Sep Mediterranes Gourmetmenue für Genießer € 110,--

Freitag 10.Sep Küchenparty Pasta & Musica im Weingut Bonnet € 99,--

Freitag 10.Sep Leichtes mediterranes Gourmetmenue mit Meerestieren € 99,--

Samstag 11.Sep Kochworkshop: Einsteiger Fischkurs € 110,--

Sonntag 12.Sep Gnocci, Pasta + Cassata - raffinierte Highlights aus der italienischen Küche € 90,--

Montag 13.Sep Spanischer Tappas Kurs € 90,--

Dienstag 14.Sep Basic, Basic... Italienische Küche für Anfänger... 90,--
Italienische Grundrezepte

Mittwoch 15.Sep Kochworkshop: Spießische Köstlichkeiten € 90,--

Donnerstag 16.Sep Fit in den Herbst - Die leichte Küche aus dem Wok € 90,--

Freitag 17.Sep Fisch und Meer... Ein Fischmenue für Genießer € 110,--

Samstag 18.Sep Erlebniskochworkshop: Tomatenlust... mit Tomatenseminar auf dem Tomatenhof zwischen Friedrichsfeld und Grenzhof mit anschließendem Kochkurs in der 1.Mannheimer Kochschule. € 115,--

Samstag 18.Sept Erlebniskochkurs Edelessige mit Essigseminar auf dem Doktorenhof in Venningen mit Essigpapst Georg Wiedemann und anschließendem Kochkurs im Weingut Bonnet (siehe sep. Beschreibung) € 125,-

Sonntag 19.Sep Großer Kochworkshop Fischmenue € 110,--

Montag 20.Sep Genuss auf höchstem Niveau – Gourmet-Herbst-Menue € 110,-

Dienstag 21.Sep Menuekochkurs Basic 2: € 90,--

Detaillierte Beschreibungen der Kurse, sowie deren genaue Inhalte finden Sie auf unserer Webseite unter: www.mannheimerkochschule.de

Mittwoch 22.Sep Kochworkshop 4 – Gänge Weihnachtsmenue mit Fisch
Ausgefallene Rezepte und Spezialitäten vom Fisch und Meerestieren € 110,--

Donnerstag 23.Sep Französisch – mediterranes Menue € 110,--

Freitag 24.Sep Kochworkshop Fisch und Meer... für Genießer € 110,--

Samstag 25.Sept Fonds und Saucen zu Fischgerichten und Krustentieren € 95,-

Sonntag 26.Sep 5-Gänge Gourmetmenue mit Fisch € 110,-

Montag 27.Sep Kochworkshop: Schnitzel, Steak + Filet – kurz gebraten oder
mit einer Kruste aus aromatischen Kräutern? € 110,--

Dienstag 28.Sep Grundkochkursreihe Basic: Fleisch, Fisch, Saucen, Beilagen
und Desserts 28.09. / 05.10. / 12.10. / 19.10. (Abschlussveranstaltung im
Weingut Bonnet) € 350,--

Basic 1: Beilagenzubereitung + Desserts :

Salat + Dressing | Gemüsezubereitung | Pastavariationen | Gnocci | Kartoffelgratin | Mousse au chocolate | Crème brûlé

Basic 2: Fleischzubereitungen | Basic 3: Fischzubereitungen

Basic 4: Saucen zu Fleisch + Fisch

Mittwoch 29.Sep Kochworkshop „Gesunde Küche“

Vitaminreicher Genuss auf die Schnelle... 99,--

Donnerstag 30.Sep Intensiv-Kochkurs Fleischspezialitäten € 120,--

Kochkurse im Oktober...

Freitag 01.Okt Fischspezialitäten aus dem Ofen II. € 110,--

Samstag 02.Okt Herbst – Feinschmecker- Menue € 110,--

Sonntag 03.Okt Großer italienischer Gourmetworkshop: Typisch italienisch...
€ 95,--

Montag 04.Okt Kochworkshop: rund um die Ente... € 99,--

1. Mannheimer Kochschule

DER GOURMET-TREFF

C1, 16

68159 Mannheim

Tel. 06 21 / 178 52 50

Mobil: 01 74 / 201 91 79

Fax: 06 21 / 178 12 36

e-mail: info@mannheimerkochschule.de
im Internet: www.mannheimerkochschule.de


STUDIO-HAUS

Reichsrat von Buhl


NEUES DENKEN - NEUE KÜCHE



BÄCKEREI KAPP
ARTISAN BOULANGER





FOTOSTUDIO

MANNHEIM


H&W
HABERMEHL WÄLLE


Peterstaler


Hans

1. Mannheimer Kochschule

DER GOURMET-TREFF



Das Sommer-Programm

Mai bis Oktober 2010

Erleben Sie in unseren Kochkursen die Faszination Kochen
und werden selbst zum begeisterten Hobbykoch...

Unser Motto:

Kochen...
Erleben...
Kommunizieren...
und Genießen.



Die Geschenkidee...



Wie funktioniert ein Gourmet - Kochkurs...

Ablauf der Kochkurse und Gourmetworkshops:

Die Kurse beginnen – wenn nicht anders angegeben - um 18.30 h (an Wochenenden um 17 h) mit Sektempfang und Erklärung des Menues bzw. des Kochthemas. Sie enden ca. zwischen 22.30 h und 23.30 h. Die Teilnehmer stellen nach Anleitung unserer Meisterköche die Menues bzw. einzelnen Gerichte selbst her. Aktives Mitkochen ist erwünscht. Wer sich nicht traut, kann erst einmal zuschauen (die Lust zum Mitmachen kommt dann von ganz alleine).

Versteht sich von selbst, dass Sie nach dem gemütlichen Kochen und Genießen nicht an den Waschtrog müssen - aufräumen und abwaschen erledigen wir für Sie.

Unsere Leistungen (im Kurspreis enthalten):

- Zubereiten eines mehrgängigen Menüs, bzw. themenorientierter Gerichte und anschließendem Essen mit ausgesuchten Weinen.
- Alle Getränke (Aperitif, Mineralwasser, Wein - pro Person ½ Fl. Weißwein + ½ Fl. Rotwein , Espresso)
- Sämtliche Lebensmittel
- Rezepte
- Leihweise orig. Kochschürze der 1. Mannheimer Kochschule
- Fachkundige Anleitung durch unsere Köche in einer professionell ausgestatteten Küche auf modernstem Standard.



Firmen- und Gruppenkochkurse...

Team – Kochen: Kommunizieren und Genießen in einer neuen Form...

Verlassen Sie für einmal Ihren gewohnten Arbeitsplatz und verbringen Sie mit Ihrem Team einen Kochabend oder einen ganzen „Kochtag“ in der 1. Mannheimer Kochschule – dem Gourmettreff.

Intensive Kommunikation, Motivation und Entwicklung von Gruppendynamik in lockerer, zwangloser Atmosphäre sind anderswo kaum zu erreichen...

Bis zu 25 Pers. in der 1. Mannheimer Kochschule, C1 in Mannheim und bis zu 100 Personen im Weingut Bonnet - die neue Kochlocation!



Asiatische Kochworkshops... Sushi + Sashimi

Der Grundkurs - mit dem Asienspezialisten Hagen Schmidt € 90,-
Die Idee kommt aus Japan, und traditionell wird roher Fisch mit Reis kombiniert und das Ganze kalt gegessen. Hier erleben Sie unzählige Variationen, mal mit Fisch, mal vegetarisch. Sie lernen die Zutaten kennen und das Grundrezept für Sushi-Reisherstellung. Jeder rollt seine Sushi-Rolle selbst und der Koch erklärt Ihnen, worauf Sie dabei achten müssen und welche Tricks es gibt. Aber es gibt noch viel mehr als nur die Rollen... 21.Juli | 14.Okt. | 9.Nov | 9.Dez 2010 | 04.Jan 2011

Sushi + Wein... eine wahrhaft geniale Verbindung!

Erleben Sie den japanischen Sushi, von Spezialist Hagen Schmidt zubereitet, in Kombination mit unseren speziell dazu ausgesuchten Weinen. Hier erleben Sie unzählige Variationen, mal mit Fisch, mal vegetarisch. Sie lernen die Zutaten kennen und das Grundrezept für Sushi-Reisherstellung. Jeder rollt seine Sushi-Rollen selbst und der Koch erklärt Ihnen, worauf Sie dabei achten sollten und welche Tricks es gibt. Die unterschiedlichen Aromaträger beim Sushi wie auch beim Wein sorgen dafür, dass jede Kombination garantiert einmalig sein wird und Ihnen lange in Erinnerung bleibt.
03.Februar 2011 um 18.30 Uhr € 95,-
Veranstaltungsort: Weingut Bonnet - die neue Kochlocation der 1.Mannheimer Kochschule - Bahnhofstr. 5 - 67159 Friedelsheim



Spezialitätenbackkurse mit Bäckermeister Peter Kapp...



BÄCKEREI KAPP
ARTISAN BOULANGER

Zitat Peter Kapp: Brotbacken ist ein Handwerk
– ein gutes Brot zu backen dagegen Kunst!

Hier zeigt der von der Zeitschrift „DER FEIN-
SCHMECKER“ als einer der besten Bäcker
Deutschlands ausgezeichnete Bäckermeister
Peter Kapp, wie man Baguette, Walnussbrote,
Tomaten- oder Spargelbrote und Parmesan-
Provinis backt.

Peter Kapp ist einer der renommiertesten Bäckermeister der Region. In einem speziell eingerichteten - LABORATORIO DEL PANE - der Universität Pollenzo in Italien ist Peter Kapp als Dozent tätig und trainiert dort angehende Bäcker. Sie erfahren alles Wissenswerte über die verschiedenen Mehlsorten, die Teigzubereitung, die Ruhezeiten, die Zutaten und die richtigen Backzeiten, sowie Tipps und Tricks zur Brotherstellung. Passende Snacks und Weine.

27.Juli | 26.Okt | 09.Nov „Brot + Wein“ (im Weingut Bonnet) | 16.Nov € 49,-

Partnerkochkurse...

Um 17 Uhr trifft sich der „kochende Teil“ der Paare, um ein Gourmetmenue zu kochen. Um 19.30 Uhr kommen die Partner zum Prosecco - Empfang, schauen den Köchen bei den letzten Vorbereitungen zu und werden dann zum Essen eingeladen und lassen sich verwöhnen. Sie werden überrascht sein, was die „Koch“-Partner in der Zwischenzeit gezaubert haben!

Partnerkochkurs: Erotic Cooking – Immer eine Sünde wert... ein Kochkurs der Sinnlichkeit!

Termin: 01.Mai | 03.Juli * € 185,-- pro Paar *Veranstaltung im Weingut

Wein und mehr... mit Deutschlands bester Sommeliere Natalie Lumppp...



Fisch und Wein - ein Genießerseminar...
im malerischen Weingut...

mit Deutschlands bester Sommelière Natalie Lumppp und dem international erfahrenen Koch und Fischspezialisten Andreas Berndt. Es erwarten Sie 11 Fischspezialitäten und 11 ausgesuchte deutsche und internationale Weine. Natalie Lumppp und Andreas Berndt moderieren Weine und Speisen und erklären Ihnen, warum sie gerade diese Kompositionen ausgesucht haben.

- Carpaccio von Jacobsmuscheln mit Riesling • Gedämpfter Saibling in Sektsauce mit Weißburgunder Sekt • Seeteufel auf leichte mediterrane Art gebraten - ital. Weißwein • Red Snapperfilet asiatisch zubereitet - Sauvignon blanc • Risotto mit Pulpo - Roséwein • Besuch in der Küche: Köche zeigen Ihnen das Räuchern von Fisch und das Filieren • heiß geräucherter Lachs - kräftiger Weißwein z.B. Chardonnay • St. Pierre in beurre blanc - weißer Burgunder im Barrique • Gambas mit einer Saucenkombination aus Honig, Zimt und Nuß - Gewürztraminer • in Sojasauce marinierter Thunfisch - Pinot Meunier • Seezunge in Rotweinsauce - Burgunder • Gross auf der Haut gebratener Zander - spanischer Rotwein

Termin: 22.Okt. 18.30 Uhr € 129,-- *

Der große Weinkurs: Wein-, Fleisch- und Saucenspezialitäten...
mit Sommelier Natalie Lumppp und Meisterkoch Andreas Berndt im malerischen Weingut. 9 verschiedene Fleischspezialitäten, 9 dazu korrespondierende Saucen mit 9 delikaten Beilagen und 9 speziell darauf abgestimmte Weine erwarten Sie in diesem kulinarischem Genießerseminar.

Termin: 29.Okt. 18.30 Uhr € 129,-- *

Der große Weinkurs: Weinbergwanderung mit anschließendem
kulinarischen Weinseminar „Wein erleben“ ...

mit Natalie Lumppp - eine der besten Weinspezialisten Deutschlands. Alles Wissenswerte über Weinanbau, Weinsensorik, Rebsorten, Einkauf und Lagerung. Hier bekommen Wein-Neulinge den perfekten Einstieg in die Welt des Weines und weinerprobte Genießer erfahren viele neue Informationen rund um den Genuss mit allen Sinnen. Viele praktische Übungen, bei denen Sie das Gelernte in die Praxis umsetzen können. 1 Sekt, ca. 10-11 deutsche + internationale Weine (Weiß- + Rotweine), dazu passende Fingerfood-Gerichte, kleine Salate, Fischspezialitäten, ... (frisch zubereitet von den Meisterköchen der 1.Mannheimer Kochschule).

Termin: 30.Okt. 15 Uhr € 120,-- *

* Veranstaltungsort: Weingut Bonnet, Friedelsheim

Saucenkurse...

Fonds + Saucen zu Fleisch ...von der Grundsauce bis zur asiatischen Erdnussauce!
Alles von der Saucenherstellung bis zur Zubereitung: Grundfond (Jus). Aus dem Grundfond zaubern Sie die klassische braune Sauce + Variationen von der braunen Sauce. Herstellung der weißen Grundsauce / Meerrettichsauce / Sauce Hollandaise/ Entenfond und (Bitter-)Orangensauce zur Ente, asiatische Erdnussauce (zu den Saucen Schweinefilet, Entenfilet + Beilagen)

Termine: 04.Mai | 10.Juni | 5.Juli | 31.Okt | 15.Nov € 90,--

Fonds + Saucen zu Fischgerichten und Krustentieren

(Fischfond, Weißwein-, Hummer-, weiße + rote Butter-, Rieslingsauce, Hummerbutter, Tintenfischsauce, Zitronengras-Limettsauce mit Fisch- und Hummerzubereitung)

Termin: 25.Sep. 17 Uhr € 95,--

Erlebniskochworkshop: Edel-Essige...

Erlebniskochworkshop Aceto-Plaisiere im Doktorenhof in Venningen (Pfalz) beim Essigspezialisten Georg Wiedemann. Mit Verkostung von verschiedenen Edelessigen und Senfspezialitäten. Danach Kochworkshop in der 1.Mannheimer Kochschule.

Nach der Begrüßung und Einführung durch Herrn Georg Wiedemann in das Thema Essig, reichen wir Ihnen einen Umhang – die Essigrobe – und führen Sie in das Geheiligste des Anwesens: Die Essig-Stube. In alten Eichenfässern gären und reifen allerbeste Weine zu Essig heran. Hier verweilen Sie im mit Kerzen beleuchteten Keller, um die wohltuenden Düfte und Dämpfe, die bei der Essiggärung entstehen, einzusatmen und zu inhalieren. Anschließend stellen wir Ihnen im Degustationskabinett die wahrlich unterschiedlichsten Essige zur Verkostung vor. Erlernen Sie die Kunst des Essigtrinkens, den Geschmack von der Zungenspitze bis zum leicht säuerlichen Aromenabgang im Rachen.

Treffpunkt Doktorenhof um 13 Uhr. Essigseminar mit Führung, Essig- + Senfprobe. Herr Wiedemann beantwortet alle Fragen. Abfahrt vom Doktorenhof gegen 15.30 Uhr. Nach 16 Uhr treffen wir uns in der Kochschule bzw. im Weingut Bonnet und bereiten ein mehrgängiges Menü zu, bei dem verschiedenste Essige zur Verfeinerung Verwendung finden (Inhalt Kochworkshop auf unserer Homepage)

18.Sep 13 Uhr Menü des Giacomo Casanova -Verführerische Rezepte € 125,-**

23.Okt *12.30 Uhr + 04.Dez **13 Uhr Essigmenue € 125,-

08.Jan. 2011* | 12.Feb. 2011* | 19.März 2011* um 13 Uhr Essigmenue € 125,-

* Kochkurs in der 1.Mannheimer Kochschule C 1,16 ** Kochkurs im Weingut

Erlebniskochkurs Barbecue im Weingut...

Grillen ist mehr als nur Speisenzubereitung – Grillen ist immer auch ein geselliges Zusammenkommen, ein Event unter freiem Himmel.

Die Teilnehmer des Grillworkshops lieben am Grillen den Hauch von Abenteuer und Freiheit und sie lieben den besonderen Geschmack von Grillfleisch und –würstchen, gegrillte Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten, Grillkäse, -gemüse & Co.

(z.B. gegrillte Dorade, Gambas am Zitronengrasspieß, heißgeräucherter Lachs | Beerchicken on the can, Rumpsteaks in Whiskeymarinade, Hähnchenbrustfilet mit Honigkruste, Lammspezialitäten, Grillwürstchen | Knoblauch-Zimt Marinade Provenzalische Marinade, Zitronenmarinade | mediterrane Grillgemüse | selbst gemachte Barbecue Sauce | Grillkartoffeln, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Grüner Sommersalat | Dressings: Crème fraîche Dressing | Senf-Honig-Dressing | Joghurt-Dressing) inkl. Biere, Weine, Mineralwasser, Espresso

Termine: 10./ 11./ 24./ 25.Juli um 17 Uhr € 120,-- (im Weingut Bonnet)

Mediterrane Kochreise nach Mallorca...vom 24. - 27.03.2011



In einer idyllisch gelegenen Finca kochen wir mit unseren Meisterköchen mediterrane Fisch- u. Fleischspezialitäten. Zusammen mit unserem Koch besuchen Sie die Markthallen und wählen fangfrische Fische + köstliche Fleischspezialitäten aus, die Sie dann abends in den Kochkursen zubereiten. Besuch einer Ölmühle mit Olivenölprobe.
Nähere Infos unter: www.mannheimerkochschule.de

Kochparty im Weingut mit Live-Sänger Timo Maneri...

Gourmet-Partyabend im romantischen Weingut mit Kochkurs, Flying Buffets während des Kochkurses und musikalische Unterhaltung mit Timo Maneri, Sänger, Pianist und Keyboarder.

06.Aug 18.30 Uhr Kochparty Tappas + Fingerfood - kulinarische Köstlichkeiten € 99,- *

10.Sep 18.30 Uhr Kochparty Pasta + Musica € 99,- * *

* Veranstaltungsort: Weingut Bonnet, Friedelsheim

Erlebnis-Kochworkshops im Weingut...

24.Sep um 18.30 Uhr Candlelight-Dinner-Kochkurs für Kocheinsteiger Basic, Basic... mit kleinem Weinseminar zu Beginn des Kurses € 99,-

06.Nov um 17 Uhr Kochkurs: Rund um die Gans... € 99,-

09.Nov um 18.30 Uhr Spezialitätenbackkurs im Weingut: Brot + Wein mit Bäckermeister Peter Kapp € 49,-

13.Nov um 17 Uhr Kochkurs: Tafeln wie die Ritter... Das Rittermahl bei Kerzenschein € 99,-

27.Nov um 17 Uhr Kochkurs: Italienisches Weihnachtsmenue mit Candlelight-Dinner € 99,-

Weinbergwanderung mit Kochkurs...

Weinbergwanderung in der Pfalz mit anschließendem Kochkurs im Weingut...

Weinberg-Seminar in den Wingerten vom Winzerhof Rehg, Freinsheim. Wir begrüßen Sie bei einem kleinen Pfälzer-Snack direkt im Wingert. Von hier aus startet der staatl. geprüfte Weinfachmann Bernd Rehg mit Ihnen die Weinbergwanderung. Zu jedem Wingert erklärt er Ihnen alles Wissenswerte rund um den Weinanbau, die Böden, die Reben und den Trauben. An welchen Merkmalen erkennen Sie einen Riesling-Wingert? Was ist die Besonderheit eines Spätburgunder-Weinberges? Wie bekommen die Trauben ihre Süße? Mit einem speziellen Gerät bestimmen Sie den Öchslegehalt der Trauben. Den passenden Wein probieren Sie direkt im jeweiligen Wingert.

04.Sep um 13 Uhr € 110,- | 05.Sep um 13 Uhr € 110,-

Detaillierte Beschreibungen der Kurse, sowie deren genaue Inhalte finden Sie auf unserer Webseite unter: www.mannheimerkochschule.de

Kochkurse im Mai...



Samstag 01.Mai Erlebniskochworkshop Spargelstechen auf dem Feld (Spargelhof Walter) mit Kochkurs Spargelzubereitung im Weingut Bonnet € 110,--

Sonntag 02.Mai Große Dessertkurs: Patisserie – Leckereien vom Feinsten... mit allen Sinnen genießen! Mit Patissier-Spezialist Andreas Berndt € 90,--

Montag 03.Mai Fleischgenuss mit raffinierten Füllungen und feinen Saucen... Kurs: Würzig gefüllt und aufgerollt... € 110,--

Mittwoch 05.Mai Kochworkshop: Schnitzel, Steak + Filet – kurz gebraten oder mit einer Kruste aus aromatischen Kräutern? € 110,--

Donnerstag 06.Mai Italienischer Kochkursreihe: Die Küche der Region Abruzzen, Molise und Apulien € 95,--

Freitag 07.Mai Kochkurs: Zeitmanagement in der Küche... 95,-- Wie Sie ein mehrgängiges Menue spielend leicht vorbereiten und kochen und dabei einen schönen Abend als Gastrgeber haben und nicht die ganze Zeit in der Küche verbringen müssen.

Samstag 08.Mai Fischkurs: Raffinierte Gerichte mit Fisch... 110,--

Sonntag 09.Mai Fit in den Sommer: Leichte Sommerküche aus dem Wok € 90,--

Montag 10.Mai Kochworkshop: Thailändische Küche aus dem Wok mit selbstgemachten Thai-Curry-Pasten... € 90,--

Dienstag 11.Mai Variationen vom Tintenfisch Sepia, Kalmar + Oktopus € 90,--

Mittwoch 12.Mai Gourmet-Kochworkshop: "Fische + Krustentiere auf mediterrane Art..." € 125,--

Donnerstag 13.Mai Edel - Fischkurs: Fisch, Fonds und Saucen € 120,--

Freitag 14.Mai Menuekochkurs: Schätze des Meeres auf mediterrane Art... italienisch kochen mit Fischspezialitäten. € 110,--

Samstag 15.Mai Kochworkshop (auch für Kochanfänger): Variationen vom Lachs € 90,--

Sonntag 16.Mai Kreativer Spargelkochworkshop: Das Neueste vom Spargel € 99,--

Montag 17.Mai Basic, Basic... Italienische Küche für Anfänger... 90,--

Dienstag 18.Mai Kochworkshop Basic, Basic... € 95,--

Mittwoch 19.Mai Spießisches Menue € 90,--

Donnerstag 20.Mai Köstliches 4-Gang-Menue für den Sommer € 95,--

Freitag 21.Mai Kochworkshop: Einsteiger Fischkurs € 110,--

Samstag 22.Mai Gourmetworkshop Spargel € 99,--

Sonntag 23.Mai Mediterranes Gourmetmenue für Genießer € 110,--

Montag 24.Mai Großer Italienischer Kochworkshop: Typisch Toskana... € 95,--

Dienstag 25.Mai Die neue Reizezeit –Asiens Aromen, Tafelfreuden aus Fernost... €90,--

Mittwoch 26.Mai Kochworkshop: Das Gold des Südens – mediterrane Rezepte mit Olivenöl € 95,--