

# Kochkurse

im DAS BIERINGER.

Johanna Maier - mit vier Gault-Millau Hauben und zwei Michelin Sternen die wohl beste Köchin der Welt - sagt: »Widme dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen.« Das mit der Liebe müssen Sie selbst erledigen, aber beim Kochen mit Herz können wir helfen.

Unsere Chefs de Cuisine gewähren einen Blick hinter die Kulissen, sie zeigen Ihnen, wie es geht. Doch egal, wofür Sie sich entscheiden, die Kochkurse im DAS BIERINGER. sollen vor allem eines: inspirieren! Wir wollen, dass Sie sich bei uns (noch mehr) ins Kochen verlieben.

19.09.2020 **Himmlische Herbstküche** - Mit diesen Gerichten werden wir Ihre Sinne bezaubern und Ihre Seele umarmen.

Flammkuchen – Herbstliche Tapas – Kürbisspalten in Serranoschinken – Kürbissuppe mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl – Wild- & Kalbspflanzerl, Kartoffelstampf, Herbstliches Ofengemüse und Pilze mit Beurre Blanc – Fluffiger Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

22.09.2020 **Lecker Mediterran** - Olivenöl, frische Kräuter, viel Gemüse und Fisch die mediterrane Küche hat kulinarisch eine Menge zu bieten.

Tomaten-Mozzarella-Türmchen – Basilikum-Minz-Creme & Knoblauchgarnelen – Blumenbrot „Bella Italia“ – Spaghetti alio e olio mit Zucchini und Gelben Rüben – Scaloppine ala limone, Italienischer Salat und hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter – Grießmousseline, Pfirsich-Limetten-Coulis, Basilikumsorbet, Karibik-Crumble, Korallen-Hippie und Maracujaplätzchen

20.11.2020 **Wunderbares Weihnachtsmenü** - Gemeinsam kochen wir ein Menü, mit dem Sie an den Feiertagen so richtig glänzen können.

So laufen die Kochkurse im DAS BIERINGER. ab:

- Wir starten um 17.30 Uhr mit einem kleinen Aperitif im stilvollen Ambiente unserer modern ausgestatteten Show-Küche und lernen uns gegenseitig kennen.
- Selbstverständlich bekommen Koch und Köchin einen großzügigen Bereich, an dem es sich gut arbeiten lässt.
- Der Küchenchef bzw. die Küchenchefin führt durch die einzelnen Arbeitsschritte, vermittelt Basics und spezifisches Wissen, redet über Handwerkszeug und Qualitätskriterien, verrät Tipps und Tricks, plaudert aus dem Nähkästchen und beantwortet alle Fragen.
- Zwischendurch stärken wir uns mit Espresso, Cappuccino oder Prosecco. Wer mag, dreht eine kleine Runde durch DAS BIERINGER.



**LENZ B.**  
coaching + consulting

**DAS BIERINGER.**

Willenbach 22  
84367 Reut

Ihr Ansprechpartner ist Susanne Waldner

+49 8572 96726-14  
susanne@das-bieringer.de  
www.das-bieringer.de



**DAS BIERINGER.**  
kochen. genießen. wohlfühlen.

- Ist die Arbeit erst getan, widmen wir uns dem Genuss und verspeisen das Selbstkreierte zum passenden Wein.
- Voraussichtliches Ende: 22 Uhr
- Die Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen begrenzt.
- Im Kurs-Preis von 92 € sind Aperitif, Getränke, Kaffee/Tee und sämtliche Zutaten enthalten.
- In begrenzter Zahl stehen Gästezimmer zur Verfügung, buchen Sie also bei Bedarf Übernachtung und Wellness gleich dazu.

Themen und Schwerpunkte unserer Kochkurse wechseln. Mal geht es um Fleisch, um Fisch, Gemüse, um regionale Küche, mal werden wir unsere ganze Aufmerksamkeit dem Dessert, den Vorspeisen oder der Hauptspeise widmen, und wir vergessen gewiss nicht das pompöse 5-Gänge-Menü oder die Fernweh-Küche, weil sich die Welt eben auch ganz wunderbar kulinarisch erkunden lässt.

Behalten Sie also unseren Terminkalender im Blick!

Sie suchen noch eine Geschenkidee zum Geburtstag oder zu Weihnachten? Kochkurse machen vielen Menschen Freude. Gerne stellen wir einen Gutschein aus.

Und bitte denken Sie daran: Kochkurse eignen sich hervorragend als Teambuilding-Maßnahme, denn sie fördern und fordern Kreativität, Phantasie, Forschergeist und Harmonie. Beim Kochen können Sie und Ihr Team in lockerer Atmosphäre die so wichtige Wir-Kultur finden und pflegen.

Sprechen Sie uns einfach an.



**LENZ B.**  
coaching + consulting

**DAS BIERINGER.**

Willenbach 22  
84367 Reut

Ihr Ansprechpartner ist Susanne Waldner

- ☎ +49 8572 96726-14
- ✉ susanne@das-bieringer.de
- 🌐 www.das-bieringer.de



**DAS BIERINGER.**  
kochen. genießen. wohlfühlen.