



Übersicht Kochkurstermine 2019 & 2020

22. Januar	Exklusives Menü mit Perigordtrüffel.	400,-
25. Februar	Innereien von Schwein, Kalb, Rind und Geflügel, ein Kochkurs der speziellen Art für Innereien-Liebhaber. Begleitet vom Weingut Schloss Neuweier.	250,-
26. Februar	Allerlei von Muscheln. Begleitet vom Weingut Schloss Neuweier.	300,-
25. März	Fit in den Frühling – Auszüge von Obst und Gemüse mit kalt gepressten Ölen, Stein- und Meersalze, edle Gewürze, Fisch und Fleisch.	200,-
26. März	Gerichte für den Alltag – Frische Küche schnell zubereitet. Von Obst, Gemüse, Kräuter und Fleisch... Begleitet von Weingut Robert Bauer.	200,-
15. April	Badischer Stangenspargel mit Lachsvariationen und verschiedenen Dips. Begleitet vom Weingut Klaus Scheu.	200,-
16. April	Essig-Kochkurs und begleitendes Seminar mit Essigbrauer Theo Berl.	250,-
27. Mai	Süßwasserfische aus der Region Baden mit Gemüse, Kräutern und Mehlspeisen nach traditionellen Rezepturen. Begleitet vom Weingut Dr. Heger.	200,-
28. Mai	Salate nach Herzenslust: Vor- und zubereiten eines Salatbuffets mit Blattsalaten, Kräutern, Gemüse, Blüten, Obst, Gewürzen, Getreide, Rindfleisch, Geflügel und Fisch. Begleitet vom Weingut Dr. Heger.	200,-





17. Juni	Sterneküche von Sebastian Zier und Moses Ceylan: Küchenchefs des 2 Sterne Restaurants Einstein in St. Gallen in der Schweiz. Begleitet durch das Weingut Laible.	400,-
18. Juni	Italienische Hausfrauenküche mit Gemüse, Fisch und Fleisch.	250,-
1. Juli	Pizza, Pasta und Risotto. Begleitet vom Weingut Karlheinz Johner.	200,-
2. Juli	Leichte Mittelmeerküche Spaniens, Italiens und Frankreichs. Begleitet vom Weingut Karlheinz Johner.	250,-
23. September	Asiatische Aromen. Begleitet vom Weingut Salwey.	200,-
24. September	FrISChe Spätsommerküche mit Pilzen. Begleitet vom Weingut Salwey.	200,-
28. Oktober	Ganz wild auf Wild – Wildhase, Reh und Hirsch. Begleitet vom Weingut Bernhard Huber.	200,-
29. Oktober	Variationen von Kürbis mit Muscheln, Fisch und Fleisch. Begleitet vom Weingut Bernhard Huber.	200,-
18. November	Traditionelle Martinsgans.	200,-
19. November	Bouillabaisse und Bourride - die zwei edelsten Fischeintöpfe Frankreichs.	300,-
2. Dezember	Kochkurs Rumfort – das Kochen mit allem was der Kühlschrank so hergibt.	180,-





10. Februar 2020	Gerichte vom Ochsenschwanz und Gänseleber mit Wintergemüse.	250,-
11. Februar 2020	Edle vegetarische Gemüsegerichte.	200,-

In der anspruchsvollen Traube Tonbach Kochschule finden regelmäßig Kochseminare zu ausgewählten kulinarischen Themen statt. Unsere Weinbegleitung, Getränke, Unterlagen und Rezepte sowie eine exklusive Kochschürze mit Traube Tonbach Logo sind im Kurspreis enthalten. Die Seminare finden ab einer Teilnehmerzahl von sechs Personen statt. Bei einer Gruppe von mindestens acht Personen gehen wir gerne auch auf individuelle Themen- und Terminwünsche ein. Wir erlauben uns, bei externen Gästen für den Tageskurs einen Aufschlag von 40,- zu berechnen. Bei einer kurzfristigen Stornierung (ab 14 Tage vor Seminarbeginn) können wir auf die Zusendung einer Ausfallrechnung (80 % des vertraglich vereinbarten Preises) nur dann verzichten, wenn der Seminarplatz neu besetzt werden kann. Dies gilt auch für Umbuchungen.

Weitere Informationen zu unseren Kochkursen mit Henry Oskar Fried erhalten Sie unter <http://www.traube-tonbach.de/de/kochschule-traubetonbach>

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter der 07442 492 665 oder per Mail an reservations@traube-tonbach.de an.

