Kocherlebnisse 2027 in unserer HIRSCH Kochwerkstatt
Kreativ. Regional. Professionell.

HIRSCH GENUSSABEND

Gaumenfreude, Sinnesgenuss & bodenständige Küche
Die perfekte Woche beginnt mit guter Gesellschaft, gemeinsamem Kochen, genussvollem Essen und natürlich einem guten Glas Wein. Freuen Sie sich auf besondere Kochabende,
bei denen nicht nur exquisite Gerichte entstehen, sondern vor allem schöne Momente und gemeinsame Erinnerungen.

Genuss, der rundum dazugehört
Erleben Sie eine genussvolle Verbindung aus kulinarischen Köstlichkeiten und passenden Weinen. Unsere reguläre Kursdauer beträgt ca. 5,5 Stunden – und dabei ist nahezu alles inklusive: Auswahl an alkoholfreien Getränken, Begleitende Weine, Bier, Espresso. Auf Wunsch ein kleiner Digestif zum Abschluss. Eine Rezeptmappe zum Mitnehmen eine Leihschürze. Kurz gesagt: Bei uns ist der Genuss „all inclusive".

„In unserer Küche wird nicht nur gekocht, sondern auch gelebt."
Dieses Zitat von George Bernard Shaw beschreibt wunderbar, was unsere Kochkurse ausmacht. Kochen bedeutet für uns nicht nur, gute Zutaten zu verarbeiten – es bedeutet, zusammenzukommen, Neues auszuprobieren, miteinander zu lachen und den Genuss gemeinsam zu erleben.

Gemeinsam kochen. Gemeinsam genießen. Gemeinsam erleben.
Unsere Kochkurse sind so abwechslungsreich wie unsere Gäste. Ob Einzelperson, Paar, Freundeskreis, als Teamevent oder kleine Gruppe – meist dauert es nicht lange, bis aus vielen unterschiedlichen Menschen eine fröhliche und eingespielte Küchengemeinschaft wird.Bei uns geht es um Freude am Kochen, gutes Essen, interessante Gespräche und eine entspannte Zeit miteinander. Denn Kochen mit Renz ist mehr als ein Kochkurs – es ist ein gemeinsames Erlebnis für alle Sinne mit anschließendem Chef's Table.

Die Kurse:

Montag, den 11. Januar 2027
Die Geheimnisse der Profiküche
Chef's Secrets - die besten Tricks der Profiküche
Vom Mise en Place, Messer und Handwerk, Temperatur und Timing. Es entsteht ein 5 Gänge Menü das keine Wünsche offen lässt.

Sonntag, den 31. Januar 2027
Bodensee trifft Allgäu
Ein Signature-Hirsch-Kochkurs
Regionale Produkte werden mit einer modernen regionalen Küche kombiniert.
Der Kurs zeigt, dass regionale Küche gleichzeitig elegant und kreativ sein kann.

Montag, den 08.Februar 2027
Winterküche – kräftig, fein & regional
Winterliche Produkte wie Feldsalat, Pastinaken, geschmorte Rinderbacke und Bratapfel werden zu einem eleganten Menü verarbeitet. Schwerpunkt sind Schmoren, Rösten und die Herstellung kräftiger Saucen.

Sonntag, den 21. Februar 2027
Meine Welt der Saucen, unser Saucen – Einmaleins
„Eine raffinierte Sauce ist die Visitenkarte eines Gerichts!“
Wie macht man eine helle Sauce zu Fisch oder Geflügel, eine dunkle Sauce zu Steaks?
Was ist der Trick bei aufgeschlagenen Saucen? Welche schnellen Saucen kann man zaubern?

Dienstag, den 02. März 2027
Bei Fränkel, Spanische Küche

Montag, den 29. März 2027
Pasta fatta in casa
Von der Herstellung des perfekten Pastateigs bis zur gefüllten Pasta. Wir kneten, walzen, füllen und formen selbst und lernen dazu verschiedene Saucen und Füllungen.

Montag, den 12. April 2027
Fisch & Meeresfrüchte – einfach perfekt
Fisch richtig einkaufen, filetieren, portionieren und auf den Punkt garen. Dazu kommen Fonds, Fischsaucen und der richtige Umgang mit Meeresfrüchten.

Sonntag, den 25. April 2027
Frühlingsküche mit Wildkräutern
Aus Bärlauch, Giersch, Brennnessel & Co entstehen Öle, Pestos und Saucen
die verpackt in ein 5 Gänge Menü harmonieren.

Montag,den 03. Mai 2027
Spargel – ganz neu gedacht
Weißer und grüner Spargel einmal anders. Sie lernen unterschiedliche Gartechniken und moderne Kombinationen jenseits des klassischen Spargelmenüs. Mit Radieschen, Kerbel, einer Beurre blanc zu Fisch, Kalb und Erdbeere.

Montag, den 17. Mai 2027
Afrikanisch kochen
Lerne die Geheimnisse der afrikanischen Küche mit raffinierten Gewürzkombinationen kennen. Wir bringen die traditionellen Gerichte Afrikas auf den Teller und werden eine unvergessliche kulinarische Reise erleben.

Sonntag,den 30. Mai 2027
Feuer & Rauch
Kochen über Feuer, Grillen und Räuchern. Unterschiedliche Temperaturen und Gartechniken werden ausprobiert. Mit Fisch Gemüse Rind und Ananas. Ein besonderer geselliger Sommerabend.

Montag, den 07. Juni 2027
Meat it – feine Fleischküche
Der Fleischkurs für Genießer. Mit bestem Fleisch wie z.B. das Bodensee Angus Grasrind, das Iberico-Schwein oder ein Schwarzfederhuhn aus Frankreich. Wir grillen, braten und schmoren uns in den Fleischhimmel auf Erden.

Montag, den 21. Juni 2027
Gehobene vegetarische Gourmetküche
Gemüse wird zum Hauptdarsteller. Es geht um Rösten, Schmoren, Fermentieren, Texturen und intensive vegetarische Saucen – ohne dass etwas „fehlt“. Fisch & Fleisch muss kein Verzicht und keine Einschränkung für den Genuss bedeuten. In diesem Kochkurs möchten wir Lust auf eine kreative vegetarische Küche machen. Fürs gute Gefühl.

Montag, den 05. Juli 2027
Das Geheimnis von Suppen, Soßen und Fonds
Sie gehören zu den Grundlagen der feinen Küche und sind doch ein kleines Mysterium für sich. Es werden verschiedene Fonds, Suppen, Soßen zu einem kompletten Menü zubereitet.

Sonntag, den 22. August 2027
Bodensee-Fisch & Sommerkräuter
Das 5-Gänge-Menü. Der regionale Fisch steht im Mittelpunkt. Filetieren, Fischfonds, schonendes Garen und passende Kräuter- und Gemüsekombinationen werden praktisch vermittelt.

Montag, den 30. August
Meine Lavante - Küche
Einfach, gesund und orientalisch 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, den 27. September 2027
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. Zum Schluß ein echt süßes Dessert.

Montag, den 04. Oktober 2027
Japan & Europa trifft auf Renz – Fusion Cuisine
Japanische Techniken und Umami treffen auf europäische Produkte. Dashi, Miso, Ponzu, Sesam und Fermentation werden verständlich erklärt und praktisch eingesetzt. Essen und Trinken ist in Japan eine richtige Kunstform die für jeden Geschmack und jeden Feinschmecker das Richtige bereithält.

Montag, den 18.Oktober 2027
Mediterrane Genussreise
Eine kulinarische Reise durch Italien und Südfrankreich. Schwerpunkt sind mediterrane Grundprodukte, Kräuter, Olivenöl, Pasta und das entspannte Zusammenspiel mehrerer Gänge.

Sonntag, den 31. Oktober 2027
Fermentieren & Konservieren
Wir setzen eigene Fermente an und lernen gleichzeitig, wie fermentierte Produkte in der gehobenen Küche eingesetzt werden. Vom Sauerteig, fermentierter Butter, Karotte Apfel und Kräuter über Kimchi, Schweinebauch und fermentierte Beeren ist alles dabei.

Montag, den 08. November 2027
Wild – vom ganzen Tier zum Gourmetmenü
Mehr als nur Rehrücken: Zerlegen, verschiedene Teilstücke erkennen und sinnvoll verwenden. Dazu werden Wildfond, Jus, Schmorgerichte und Edelteile zu einem ganzen Menü zubereitet.

Sonntag, den 21. November 2027
„Sichelhenke“ unser Erntedank – Kochkurs im Hirsch
Ein Kochkurs rund um die besten Produkte des Herbstes. Pilze, Kürbis, Wirsing, gefüllte Kalbsrouladen, Kartoffeln, Äpfel und Zwetschgen werden zu einem nachhaltigen Menü verarbeitet, das die Saison widerspiegelt.

Montag, den 29. November 2027
Trüffel, Leber, Gans & Winterzauber
Der festliche Gourmetkurs, die hohe Kochkunst und feinste Zutaten sorgen für Gaumenfreuden einen schönen Einstig für Weihnachten. Edle Produkte, klassische Techniken und moderne Präsentation verbinden sich zu einem besonderen Genussabend.

Montag, den 06. Dezember 2027
Advent im Hirsch – das große Weihnachtsmenü
Die Vorfreude auf die Weihnachtszeit steigt. Der Abschluss des Kochkursjahres wird festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Scampi, Hirsch, Trüffel, Maronen, Mandarine, und winterlichem Gemüse. Danach etwas Süßes. Das festliche Weihnachtsmenü, das sich auch zu Hause gut vorbereiten und stressfrei servieren lässt. Preis pro Person 140,00 €

Bei unseren Kochkursen kochen wir ein 5 Gänge Menü. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie bereits viel Kocherfahrung mitbringen oder gerade erst Ihre Freude am Kochen entdecken. Anfänger, Fortgeschrittene und geübte Hobby-Köche sind bei uns gleichermaßen herzlich willkommen. „Spaß und Genuss steht bei uns im Vordergrund. Es ist ein tolles Erlebnis!
Kochkurs 130,- € Begleitperson ab 20/00 Uhr 90,- €.

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.

Sie möchten den Abend genießen, ohne Rücksicht auf die Heimfahrt nehmen zu müssen? Gerne reservieren wir für Sie ein Doppelzimmer in unserem Gästehaus zum Preis von 90,- €. Am anderen Morgen abreisen ohne Zwang (ohne Frühstück).

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 310,- €

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 dem Termin halte ich mir frei den Kurs abzusagen. Wenn Sie im voraus einen Kochkurs bezahlt haben, erhalten Sie einen Gutschein für einen anderen Kochkurs Ihrer Wahl.

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