

Kursplan 2017 (Stand 31. August 2017)

September 2017

Unser ABC-Kochkurs

Der Kochkurs für alle Kinder, die bei uns im Jahr 2016 ihre Einschulung gefeiert haben. Dass selbst gekochtes Essen nicht nur gesund ist, sondern auch Spaß machen kann, soll dieser Kurs unseren Nachwuchsköchinnen und -köchen vermitteln. Dabei entsteht in geselliger Runde unter fachkundiger Leitung unseres Jungkochs ein leckeres 3-Gang-Menü, das Kindern besonders schmeckt. Wir bitten um Verständnis, dass die Teilnahme an diesem Kurs nur mit Geschenkgutschein möglich ist. Bitte melden Sie Ihr Kind rechtzeitig an.

Termin: Samstag 09.09.2017 – Ausgebucht.

Gourmet-Safari

Tipps und Tricks der Sterneküche für Fortgeschrittene. Es erwarten Sie ausgefallene Köstlichkeiten (Fisch, Fleisch, Geflügel, Schalentiere) der gehobenen Küche in fünf Gängen. Lassen auch Sie sich von den Geheimnissen großer Meister wie Johann Lafer bezaubern!
Ess-Klasse B: 150 Euro.

Termine:

Samstag 16.09.2017, 13:30 - ca.18:30 Uhr

Samstag 23.09.2017, 13:30 - ca.18:30 Uhr

Samstag 30.09.2017, 13:30 - ca.18:30 Uhr

Unser Kochseminar für Firmen

Das Komplettpaket für Teams und kleinere Abteilungen (mind. 8, max. 10 Teilnehmer) als Teambuilding-Maßnahme, Incentive oder als Abschluss einer Tagung oder eines gelungenen Projektes. Bereiten Sie gemeinsam in Teamarbeit ein leckeres Essen zu und lassen Sie in genussvoller Runde den Tag ausklingen! Der Preis beinhaltet ein regionales 3 Gang-Menü (Vorspeisenvariation, Schwäbischer Färsenrostbraten mit Spätzle vom Brett, Nachspeisenvariation) die gemeinsame Zubereitung der Hauptspeise, Tischwasser, Timo Böckle's Editionsweine, Rezeptmappe sowie ein Kochkurszertifikat. Dauer ca. 2 Stunden.
Seminargebühr pro Person 100 Euro.

Termine:

Mittwoch 13.09.2017, 16:30 - ca.18:30 Uhr

Mittwoch 20.09.2017, 16:30 - ca.18:30 Uhr

Mittwoch 27.09.2017, 16:30 - ca.18:30 Uhr

Oktober 2017

Unser einzigartiger Wildkochkurs

Von der Bestimmung von Wildfleisch in Top-Qualität über das Zerlegen bis zur fachlich korrekten Zubereitung von Terrinen, Schmorgerichten und Kurzgebratenem, lernen Sie die verschiedensten Arten der Wildbret Zubereitung sowie das Ansetzen von Fonds und Soßen. Bei diesem Kochkurs stehen das Verarbeiten des ganzen Tieres und die Wertschöpfung aus den verschiedenen Teilstücken im Vordergrund. Selbst erfahrene Hobbyköche oder Jäger werden bei diesem Kurs definitiv viel Neues bei der Zubereitung von Wild aus der Region lernen können.

Ess-Klasse B: 150 Euro.

Termine:

Samstag 07.10.2017, 13:30 - ca.18:30 Uhr

Samstag 14.10.2017, 13:30 - ca.18:30 Uh

Samstag 21.10.2017, 13:30 - ca.18:30 Uhr

Samstag 28.10.2017, 13:30 - ca.18:30 Uhr

Unser Weinseminar

Wir begeben uns auf eine Weinreise um die ganze Welt. Entdecken und erschmecken Sie unterschiedliche Weinländer und –anbaugebiete kennen. Ich bereite eine abwechslungsreiche Mischung für Sie vor, die klassische Weine ebenso enthält, wie neue Weinstile und unbekannt Rebsorten.

Im Seminarpreis sind acht Weine, Wasser, Brot, ein kalter Imbiss (Schinken, Salami, Käse usw.) sowie Seminarunterlagen zum Mitnehmen enthalten.

Seminarleitung: Christina Schillinger, Anmeldung direkt bei Fr. Schillinger per E-Mail: info@weinabende.de oder telefonisch unter 07144 / 3337455.

Lifestylekurs: 75 Euro.

Termin:

Freitag 20.10.2017, 19:00 - ca. 22:00 Uhr

Knigge für Teens

Das Seminar soll jungen Erwachsenen (Jugendliche ab der 7. Klasse) den Eintritt in das gesellschaftliche (Berufs)Leben erleichtern und ihnen im Hinblick auf die Umgangsformen mehr Selbstbewusstsein und Sicherheit vermitteln. Firmung, Konfirmation und Abschlussball stehen vor der Tür und da mittlerweile viele Bewerber zum Essen in der Kantine gleich mitgenommen werden, ist das Thema Tischkultur mit einem gemeinsamen „Lehr-Essen“ ein besonderer Schwerpunkt des Seminars. Das vermittelte Wissen wird durch Rollenspiele vertieft und in der Gruppe diskutiert. Im Seminarpreis enthalten sind ein 3-GangMenü, Getränke, eine Knigge-Fibel und einem Knigge-Diplom. Seminarleitung: Gudrun Weichselgartner-Nopper. Anmeldung direkt bei Fr. Weichselgartner-Nopper per E-Mail an info@knigge-fuer-kids.de oder telefonisch unter 07191 / 913626. Lifestylekurs: 49 Euro.

Termin:

Freitag 27.10.2017, 15:30 - ca.19:00 Uhr

Unser Kochseminar für Firmen

Das Komplettpaket für Teams und kleinere Abteilungen (mind. 8, max. 10 Teilnehmer) als Teambuilding-Maßnahme, Incentive oder als Abschluss einer Tagung oder eines gelungenen Projektes. Bereiten Sie gemeinsam in Teamarbeit ein leckeres Essen zu und lassen Sie in genussvoller Runde den Tag ausklingen! Der Preis beinhaltet ein regionales 3 Gang-Menü (Vorspeisenvariation, Schwäbischer Färsenrostbraten mit Spätzle vom Brett, Nachspeisenvariation) die gemeinsame Zubereitung der Hauptspeise, Tischwasser, Timo Böckle's Editionsweine, Rezeptmappe sowie ein Kochkurszertifikat. Dauer ca. 2 Stunden.
Seminargebühr pro Person 100 Euro.

Termine:

Mittwoch 11.10.2017, 16:30 - ca.18:30 Uhr

Mittwoch 18.10.2017, 16:30 - ca.18:30 Uhr

November 2017

Schwäbisch Abend im Reussenstein mit Herbert Demel - Lesung

Herbert Demel aus Waldenbuch liest schwäbische Geschichten aus Waldenbuch und vom Schönbuch sowie aus dem Heidenheimer Brenztal. Dazu verwöhnt Starkoch Timo Böckle die Gäste mit schwäbischem »Fengerveschber«, Reussensteiner Editionsweinen und Tafelwasser. Veranstalter: schwäbische mund.art e. V. in Zusammenarbeit mit dem Förderverein Schwäbischer Dialekt e. V. Vorverkauf Hotel-Restaurant »Zum Reussenstein«, Telefon 07031 66000
Veranstaltungsort: Restaurant »Zum Reussenstein«
Eintritt: 20 Euro inklusive Verköstigung (s.o.)

Termine:

Donnerstag 02.11.2017, 20:00 Uhr

Ihr ganz Privater Gruppenkochkurs

Kochen in privater Atmosphäre mit Freunden und Bekannten unter Anleitung von Timo Böckle. Der private Gruppenkochkurs ist ein sehr beliebter Kurs und wird sehr gerne zu einem speziellen Anlass oder einfach für ein besonderes Treffen unter Freunden gebucht. Suchen Sie sich einen der angebotenen Kochkurse aus und machen Sie diesen zu Ihrem persönlichen Event.
Ess-Klasse A: 120 Euro / Ess-Klasse B: 150 Euro.

Termine:

Samstag 11.11.2017, 13:30 - ca.18:30 Uhr / Ausgebucht „Gruppe Dank“

Samstag 18.11.2017, 13:30 - ca.18:30 Uhr / Ausgebucht „Gruppe Wiesner“

Samstag 25.11.2017, 13:30 - ca.18:30 Uhr

Unser Kochseminar für Firmen

Das Komplettpaket für Teams und kleinere Abteilungen (mind. 8, max. 10 Teilnehmer) als Teambuilding-Maßnahme, Incentive oder als Abschluss einer Tagung oder eines gelungenen Projektes. Bereiten Sie gemeinsam in Teamarbeit ein leckeres Essen zu und lassen Sie in genussvoller Runde den Tag ausklingen! Der Preis beinhaltet ein regionales 3 Gang-Menü (Vorspeisenvariation, Schwäbischer Färsenrostbraten mit Spätzle vom Brett, Nachspeisenvariation) die gemeinsame Zubereitung der Hauptspeise, Tischwasser, Timo Böckle's Editionsweine, Rezeptmappe sowie ein Kochkurszertifikat. Dauer ca. 2 Stunden.
Seminargebühr pro Person 100 Euro.

Termine:

Mittwoch 08.11.2017, 16:30 - ca.18:30 Uhr

Mittwoch 15.11.2017, 16:30 - ca.18:30 Uhr

Mittwoch 22.11.2017, 16:30 - ca.18:30 Uhr

Mittwoch 29.11.2017, 16:30 - ca.18:30 Uhr

Knigge für Teens

Das Seminar soll jungen Erwachsenen (Jugendliche ab der 7. Klasse) den Eintritt in das gesellschaftliche (Berufs)Leben erleichtern und ihnen im Hinblick auf die Umgangsformen mehr Selbstbewusstsein und Sicherheit vermitteln. Firmung, Konfirmation und Abschlussball stehen vor der Tür und da mittlerweile viele Bewerber zum Essen in der Kantine gleich mitgenommen werden, ist das Thema Tischkultur mit einem gemeinsamen „Lehr-Essen“ ein besonderer Schwerpunkt des Seminars. Das vermittelte Wissen wird durch Rollenspiele vertieft und in der Gruppe diskutiert. Im Seminarpreis enthalten sind ein 3-GangMenü, Getränke, eine Knigge-Fibel und einem Knigge-Diplom. Seminarleitung: Gudrun Weichselgartner-Nopper. Anmeldung direkt bei Fr. Weichselgartner-Nopper per E-Mail an info@knigge-fuer-kids.de oder telefonisch unter 07191 / 913626. Lifestylekurs: 49 Euro.

Termin:

Freitag 10.11.2017, 15:30 - ca.19:00 Uhr

Kaminweine – Rotweine aus aller Welt

Der Winter steht vor der Tür, man genießt gemütliche Abende vor dem Kamin. Da darf ein schöner, kräftiger Rotwein nicht fehlen. Wenn es Ihnen auch so geht, sind Sie bei diesem Weinabend genau richtig. Wie unterscheidet sich die Rotwein- von der Weißweinherstellung? Welche Rotweintypen gibt es? Warum schmecken gleiche Rebsorten aus unterschiedlichen Anbaugebieten manchmal so unterschiedlich? Was unterscheidet einen reinsortigen Wein von einer Cuvée? Wie wirken sich unterschiedliche Methoden der Kellertechnik auf einen Rotwein aus? Wie entsteht ein Spitzenrotwein? Auf diese und viele andere Fragen bekommen Sie Antworten im großen Rotweinseminar. Begleiten Sie mich auf einer Reise durch einige interessante Rotweingebiete dieser Welt. Vergleichen Sie dabei Klassiker mit Newcomern und entdecken Sie bekannte und bislang unbeachtete Rebsorten!

Im Seminarpreis sind acht Weine, Wasser, Brot, ein kalter Imbiss (Schinken, Salami, Käse usw.) sowie Seminarunterlagen zum Mitnehmen enthalten. Seminarleitung: Christina Schillinger, Anmeldung direkt bei Fr. Schillinger per E-Mail: info@weinabende.de oder telefonisch unter 07144 / 3337455. Lifestylekurs: 75 Euro.

Termin:

Freitag 17.11.2017, 19:00 - ca. 22:00 Uhr

Dezember 2017

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir im Dezember auf Grund zahlreicher Weihnachtsfeiern keine Kochkurse anbieten können.

Food-Work-Shop

wünscht Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche Weihnachtszeit!

Ihre Ansprechpartnerin:

**Für Fragen zu privaten Gruppenkochkursen, etc. wenden Sie sich bitte an
Frau Sandra Böckle-Sakraker,
Tel.: 07031-66000, E-Mail: kochschule@reussenstein.com**

Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der angegebenen Leistungen und sind im Voraus per Überweisung oder Kreditkartenabbuchung zu entrichten. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir bei kurzfristiger Absage eine Stornogebühr erheben müssen (siehe AGB's).

AGB`S

Koch und Lifestylekurse

Die Teilnehmerzahl an den von Food Work Shop durchgeführten Kursen sollte in der Regel

8-10 Personen nicht überschreiten. Die Anmeldung erfolgt mit verbindlicher Anmeldebestätigung. Food Work Shop behält sich vor, Termine für Kurse nach eigenem Ermessen zu verschieben oder ganz abzusagen. In diesem Fall wird der volle Betrag zurückerstattet. Sonstige Ansprüche der Kursteilnehmer wegen der Absage von Kursen – gleichgültig aus welchem Rechtsgrund – sind ausdrücklich ausgeschlossen. Das Risiko körperlicher Schäden oder Schäden an Kleidung oder sonstigen Sachen trägt jeder Kursteilnehmer selbst. Dementsprechend verzichtet jeder Kursteilnehmer gegenüber Food Work Shop (der Firma Reussenstein), oder einem ihrer Mitarbeiter bzw. Beauftragten auf alle Ersatzansprüche im Zusammenhang mit diesen Kochkursen und dem Zugang zu den entsprechenden Räumen und Anlagen. Soweit gesetzlich zulässig ist Böblingen ausschließlicher Gerichtsstand.

Bei vorzeitigem Rücktritt eines gebuchten Kurses sind folgende Gebühren zu entrichten.

14-7 Tage vor Kursbeginn 50% der Kursgebühr

6-0 Tage vor Kursbeginn 100% der Kursgebühr