

# BIO-KOCHKURSE

Jetzt  
anmelden

## **Orient 30. Januar 2020 (79 Euro)**

Wir kochen ein Menü voller aufregender Zutaten und duftender Gewürze und schmecken uns in die Ferne...

## **Um die Welt 27. Februar 2020 (79 Euro)**

Exotisch oder klassisch: Auf jeden Fall begeben wir uns raus aus Europa und es wird kulinarisch höchst abwechslungsreich - fast wie Urlaub!

## **Frankreich 26. März 2020 (79 Euro)**

Voilà: Bei unserem Menü lernen Sie keine Haute Cuisine, von der man nicht satt wird, sondern die einfache und doch raffinierte französische Landküche. Begleitet von französischen Weinen und original französischem Cidre. Bon appétit!

## **Spargel 23. April 2020 (79 Euro)**

Der Lenz ist da! Wir starten in den Frühling mit einem Spargel-Menü, das sowohl Klassiker und auch Neuinterpretationen zu bieten hat. Außerdem gibt's viel Wissenswertes rund um das beliebte Gemüse.

## **Rund um's Steak 28. Mai 2020 (89 Euro)**

Ein gutes Steak hinzubekommen ist eine hohe Kunst? Kurzgebraten, geschmort, Jus und Sauce? Wir zeigen Ihnen, wie es einfach geht!

## **Spanien 25. Juni 2020 (79 Euro)**

¡Viva España! Landestypische, temperamentvolle Küche von Tapas über Salsa Verde und Aioli bis hin zu Cazuela. Wir holen die spanische Lebensfreude auf den Teller!

## **Mittelmeerküche 16. Juli 2020 (79 Euro)**

Schmeckt nach Sonne und Meer! Wir begeben uns auf eine kulinarische Reise entlang der Küste und kochen mit einer großen Portion Mittelmeearoma...

## **Alles regional 24. September 2020 (79 Euro)**

Natürlich mit vielen hofeigenen Produkten und allem, was uns zur Saison in unserer Region begeistert. Da dürfen Karpfen aus dem Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft sowie Geflügel aus Naundorf nicht fehlen...

## **Vegetarische Herbstküche 29. Oktober 2020 (79 Euro)**

Herbstzeit, Erntezeit: Raffiniertes Neues und alt Bewährtes zaubern wir hier mit Ihnen – mit Allem, was der bunte Herbst zu bieten hat. Kürbis, Quitten, Linsen...

## **Weihnachtsgans 26. November 2020 (99 Euro)**

Hier können Sie schon mal für die Weihnachtstage ein festliches Menü üben, um dann ganz routiniert und entspannt ihre Lieben an den Feiertagen kulinarisch zu verzaubern.

Mit den Tipps unseres Profikochs gelingt der Gänsebraten perfekt!