

## Kochen mit Christl & Gabi Kurz

### Unsere kulinarischen Seminare in unserer Kochschule Februar - Dezember 2026

Bei unseren Kochvorführungen erhalten Sie die Rezepte, und schauen entspannt zu, wie die Gerichte entstehen, die Sie danach im kleinen Kreis gemeinsam genießen. Sie erfahren allerlei Wissenswertes zum Thema und können Fragen stellen. Zum Essen servieren wir Ihnen ausgewählte Getränkebegleitung, Wein, Bier oder alkoholfreie Kräuterdrinks, alles in Bio-Qualität.

Unsere Live-Kochshows eignen sich auch für Ihre privaten und geschäftlichen Feiern zu einem Termin nach Vereinbarung. Hierfür beträgt die Mindestteilnehmerzahl 5, höchstens 12 Personen.



**Montag, 23. 02. 2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

#### ***Die Kleine Küchenparty: Die wunderbare Rote Rübe***

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Rote-Rüben-Smoothie, dazu Mohnstangerl mit Rote-Rüben-Hibiskus-Creme

1. Rote Rüben Carpaccio mit Wacholdervinaigrette, dazu Rote-Rüben-Brot
2. Rote Rüben Knödel auf Spinat
3. Rote Rüben-Linguine mit Salbei und Rosenkohl

**Samstag, 28.02.2026 von 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs: Allerlei mit der Roten Rübe!***

1. Tartar von der Roten Rübe, dazu Blumenkohl-Remoulade und knusprige Rösti
2. Borschtsch
3. Rote Rüben-Laiberl auf Spinat mit Meerrettichsauce
4. Gefüllte Rote Rüben mit Lauch, Gorgonzola und Zedernkernen
5. Und als süßen Abschluß: Luftige Passionsfrucht-Schaumschnitte

**Montag, 02. 03. 2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Der köstliche Kohl***

Zur Begrüßung gibt es frischgepreßten Grünkohl-Apfel-Cocktail, dazu Grünkohl-Chips

1. Krautsalat "Macedonia" Fladenbrot mit Walnüssen
2. Cremige Kartoffelsuppe mit Rosenkohlschiffchen und Haselnuß-Gremolata
3. Kürbis-Gnocchi mit Orangen-Chili-Spitzkohl

**Samstag, 14.03. 2026 von 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs: Allerlei mit dem köstlichen Kohl!***

1. Broccoli "Venezia" mit kleinem Pizzabrot
2. Blaukraut Cappuccino, Mohn Lavosh
3. Wirsingrouladen mit Kastanien gefüllt, Kartoffelmousseline und Rotweinsauce
4. Gebackener Blumenkohl mit Walnuß Dukkah, Kürbispüree
5. Als süßen Abschluß gibt es Weinschaum-Apfel

**Montag, 16.03.2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Grünes aus Wildsammlung und Garten***

Zur Begrüßung gibt es Erdbeer-Gänseblümchen-Bowle, dazu Frischkäse-Bärlauch-Bällchen auf Crostini

1. Brennesselbrioche mit kleinem Wildkräutersalat
2. Brunnenkresse-Suppe
3. Brennessel-Schwarzwurzel-Risotto

**Samstag, 21.03.2026 von 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs: Grünes aus Wildsammlung und Garten***

1. Aromatische Frühlingsblüten und -knospen-Bowle
2. Pizzabrot mit Bärlauch, Tomaten und Burrata
3. Karotten-Velouté mit begratenem Straußblattich
4. Buchweizen-Blinys mit Brennesselspinat und Pilzen
5. Als süßen Abschluß gibt es Fichtenspitzensorbet mit Schokoladensauce

**Montag, 13.04.2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Feines mit Spargel***

Zur Begrüßung gibt es Waldmeister-Bowle, dazu gebackene Tagliliensprossen auf knusprigem Buttermilchfladen

1. Gebratener Spargel auf Spinat mit Schafsfrischkäse und Tomaten
2. Spargel-Suppe mit Kerbelöl
3. Frühlingskräuter-Gnocchi auf Spargelragout im Schnittlauchreigen

**Samstag, 25.04.2026 von 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs: Allerlei Feines mit Spargel***

1. Aromatische Frühlingsblüten und -knospen-Bowle
2. Spargel-Flan auf Pilzvinaigrette
3. Brennesselsuppe mit gebackenem Huflattich und Spargelspitzen
4. Spargel-Avocado-Gratin mit Sauce Hollandaise und Frühlingskräuter-Quinoa
5. Als süßen Abschluß gibt es Fichtenspitzenorbet mit Schokoladensauce

**Montag, 04.05.2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Zarte Frühlingsgemüse***

Zur Begrüßung gibt es eine Hollerblütenlimonade, dazu einen knusprigen Knoblauchrauke-Flammkuchen. Sie erfahren Wissenswertes über den gesundheitlichen Wert der Gemüse und speisen ein paar unserer Lieblingsrezepte damit:

1. Aromatisch gekräuterte junge Karotten mit gebackenen Löwenzahn-Knospen
2. Cremige Suppe vom jungen Frühlingslauch mit Maimorcheln
3. Brennesselknödel mit Ragout von jungem Frühlingsgemüse

**Montag, 01.06.2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Französische Küche vegetarisch interpretiert***

Zur Begrüßung gibt es eine Verbene-Rosenblütenlimonade, dazu kleine pikante Gemüse-Canapés und ein Estragonsüppchen.

1. Vollkornbaguette mit Pilzrilette
2. Gemüse und Kartoffelpüree en Papillote
3. Crème brûlée mit marinierten Beeren

**Samstag, 13.06.2026 von 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs: Zarte Frühlingsgemüse***

1. Hollerblüten-Bowle
2. Gebratene Taglilien-Blüten- und Sproßen, Buttermilch- Sesamfladen
3. Karottencremesuppe mit Knuspergiersch und Karotten-Kardamom-Törtchen
4. Kohlrabi, gefüllt mit Erbsen, Minze und Schafskäse
5. Als süßen Abschluß gibt es Rhabarber-Erdbeersorbet, dazu warmer Rhabarber-Topfenflan

**Samstag, 27.06.2026 von 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs: Genießen auf gut bayerisch***

1. Bayerische Brotzeit: Radi & Radieserl, bayerischer Krautsalat, Obatzda, Frühlingskräuterbällchen, Brezen, Schusterlaiberl
2. Vegetarische Weißwürste
3. Brennessel-Spargelsuppe mit veganem Knusperspeck
4. Als süßen Abschluß gibt es Rhabarberkompott und ofenfrischer Hupfau, dazu Löwenzahnwurzelkaffee

**Montag, 06.07.2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Köstliches fürs Sommerfest***

Zur Begrüßung gibt es eine Virgin Bloody Mary, dazu Aromakräuter-Parmesanstangerl

1. Gartenblütenbowle
2. Gartengemüse-Frittata
3. Lauchtarte mit Estragon und Ricotta
4. Beerengrütze mit Vanillecreme

**Samstag, 18. 07. 2026 von 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Naturkosmetik selbst herstellen – Schönheit von innen und aussen***

*Wir stellen folgende Pflegeprodukte selbst her und die Küche liefert dazu wohlschmeckende Speisen, die die Schönheit von Innen unterstützen:*

Orientalischer Petersiliensalat Tabbouleh mit knusprigem Fladenbrot, Bukgarische Gurkensuppe Tarator mit Walnüssen, Hirseschnitten auf Wildkräuterspinat

1. Mildes Kleie-Mandel-Peeling & Belebendes Zitrus-Hirse-Peeling
2. Blüten- und Kräuter-Essige als Hauttonikum & Milde Gesichtswässer aus Blüten und Blättern
3. Olivenöl Pflegecreme, Baumharz Lippenbalsam, Pflegendes Hautöl
4. Eigelb-Honig-Packung & Leinsamenpackung
5. Augenpflege mit Gurke, Augentrost und Rosenblüten
6. Brennnessel Haarwasser & pflegende Kräuter-Haarspülungen

**Samstag, 25.07. 2026 von 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs : Sommerparty***

1. Gartenblütenbowle mit Bio-Prosecco
2. Verschiedene warm marinierte Gemüse: Karotten, Bohnen, Zwiebel, Paprika, dazu Pesto-Gewürzstangerl und Gartenkräuter-Fladen
3. Aromatische kleine Pilz-Burger
4. Gemüse-Pizza
5. Als süßen Abschluß gibt es gebratene Pfirsiche mit Rosmarin und Tiramisu

**Montag, 03.08. 2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Orientalische Genüsse***

Zur Begrüßung gibt es Minze-Eistee, dazu gebackene Datteln im Salbeimantel

1. Fattoush, Babaghanouj und Zaatarfladen
2. Geröstete Ras-el-hanout-Karotten mit Karottengrün-Pesto auf Bohnen-Hummus
3. Gebratene Rote Rüben Safran Tahini und Dukka
4. Geranium-Muhallabia mit Berberitzen und orientalischen Mandelkeksen

**Samstag, 29.08.2026 13:00 bis ca 17.00 Uhr**

**€ 90,00**

***Märchenhafte Genüsse aus 1001 Nacht***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Granatapfel-Rosenblüten-Drink
2. Kleine Mezze-Auswahl zum Auftakt:  
Knackiger Radieschen-Gurkensalat mit Limetten  
Hummus  
Muhammara  
und Blumenkohl-Tabbouleh mit frischgebackenen Fladenbrot
3. Gefüllte Auberginen mit Minze
4. Orientalischer Orangen-Mandelkuchen mit Labneh und Rosensirup

**Montag, 07.09. 2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Milchsauers selbstgemacht***

Zur Begrüßung gibt es Himbeer-Basilikum-Chili-Kombucha, dazu Sauerteig-Walnußbrot mit Misobutter und pepickelten Radieserl

Sie lernen Wissenswertes über die Kunst des Milchsauer Einlegens und seinen gesundheitlichen Wert. Danach schauen Sie entspannt der Zubereitung zu und genießen

1. Wir legen gemeinsam mit Hilfe der Milchsäurebakterien aus der Fülle des Gartens Vorräte für den Winter an: Karotten Bohnen, Weißkraut, Mixed pickles, Radi und Radieserl
2. Würziges Sauerteigbrot
3. Sauerkrautstrudel mit geschmolzener Schnittlauchbutter

**Samstag, 26.09.2026 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Vorratshaltung – Die Schätze des Gartens konservieren!***

*Wir begleiten den Einmachkurs mit verschiedenen Gerichten wie gebratene Broccoli mit Kräuteremulsion und Chili-Crunch, Shiitakepilze auf Tahini-Miso-Sauce und Dukkah, Zucchini mit karamellisierten Zwiebeln und Salzzitrone, Fladenbrote mit Joghurtdip, und mixed Pickles. Wir servieren passende Getränke dazu.*

1. Milchsauer Eingemachtes:  
Mixed Pickles, Rote Rüben mit Meerrettich und Knoblauch, Gewürz-Karotten und glasvergorenes Weinsauerkraut
2. Feine Essige:  
Estragon-Essig, Kräuter-Rotweinessig und Himbeeressig
3. Aromatische Öle:  
Schnittlauchöl und Peperoniöl
4. Kräuter- und Blüten-Sirupe:  
Rosenblütensirup, Lavendelsirup und Kräuter-Sirup
5. Würzzutaten mit Fernweh-Effekt:  
Orientalisches Dukkah, Salzzitronen und Chili-Crunch

**Montag, 12.10. 2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Der Wald bittet zu Tisch***

Zur Begrüßung gibt es Mädesüß-Ebereschen-Cocktail, dazu Brennesselsamen-Brioche

Sie lernen Wissenswertes über herrlich duftende Zutaten aus dem Wald, und genießen folgende Köstlichkeiten:

1. Sauerkleertarte
2. Grüne Spätzle, Pfifferlinge und Lauchpüree
3. Sauerrahm-Eis, Hollerkoch und Kräuterwiesen-Crunch

**Samstag, 24.10. 2026 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs: Der Wald bittet zu Tisch***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Fichtenspitzen-Cocktail mit Eberesche
2. Brennesselsuppe mit Schafskäsenockerl und Brennesselsamen-Crunch
3. Grüne Dampfnudeln, mit Pilzen, dunkler Biersauce und Pilzkraut
4. Walddessert: Süße Flechtencreme, Schokoladencrunch, Latschenkiefersorbet, und wilde Bereritzenmarmelade

**Montag, 09.11. 2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Italienische Impressionen***

Zur Begrüßung gibt es Quitten-Honig-Cocktail , dazu pikante Olivenpralinen

Sie schauen bei der Zubereitung folgender Köstlichkeiten zu, die Sie im Anschluß daran serviert bekommen:

1. Pastinaken-Pizzabrot
2. Rote Rüben Gnocchi auf Spitzkohl und Vogelmiereschäum
3. Quitten-Panna Cotta mit karamellisierten Walnüssen

**Samstag, 21.11. 2026 13:00 ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs: Spätherbstliche vegane Genüsse***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Quitten-Sirup-Spritz on the Rocks
2. Kleine Kartoffel-Pizzen mit Thymian und veganem Parmesan
3. Warm gebeizte Rote Rüben mit Dill und Wacholder, Blumenkohlhummus
4. Ofen-Sellerie mit veganer Kapern-Olivenölsauce
5. Hollerbeerensorbet, Walnußcrunch, veganer Milchreis



**Montag, 07.12. 2026 ab 18:30 Uhr**

**€ 60,00**

***Die Kleine Küchenparty: Köstliches aus dem Reich der aufgehenden Sonne***

Zur Begrüßung gibt es Birnen-Ingwer-Limonade mit Wasserkefir , dazu Quinoa-Sushi mit eingelegtem Ingwer

Sie schauen bei der Zubereitung folgender Köstlichkeiten zu, die Sie im Anschluß daran serviert bekommen:

1. Schalotten in Tamarinden-Bouillon
2. Vegane Jakobsmuscheln, Erbsenpüree, rosa Grapefruit, und Dashi
3. Spitzkohl aus dem Ofen mit Miso Tofusauce, Duftreis

**Samstag, 12.12. 2026 13:00 bis ca 17:00 Uhr**

**€ 90,00**

***Kochkurs: Asiatisch inspirierte Köstlichkeiten***

*Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks*

1. Birnen-Ingwer-Limonade mit Wasserkefir
2. Quinoa-Sushi mit eingelegtem Ingwer und bayerischem Wasabi
3. Schalotten in Tamarinden-Bouillon
4. Ofen- Vegane Jakobsmuscheln, Erbsenpüree, rosa Grapefruit, und Dashi
4. Spitzkohl aus dem Ofen mit Miso Tofusauce, Duftreis
5. Honig-Limetten-Birnen mit Kokosmilch-Schnitte



**Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung:  
08652 9800**

**Bis bald in unserer Küche,  
herzlich Ihre Christl & Gabi Kurz**