

Kochen mit Christl & Gabi Kurz

Unsere kulinarischen Seminare in unserer Kochschule Januar – Dezember 2025

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.

Mindestteilnehmerzahl 5, höchstens 12 Personen.



Montag, 20.01.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Mit geballter Kraft von Sproßen und Keimen ins Neue Jahr!

Zur Begrüßung gibt es einen roten Vitaminstoß aus Blutorangen, Roten Rüben und Himbeeren, dazu im Gläschen Quinoasalat mit gebackenen Tomaten, Raukesprossen und Limetten-Knoblauchöl. Sie erfahren Wissenswertes über den gesundheitlichen Wert von frisch Gekeimtem

1. Zucchini spaghetti mit Ricottacreme und Alfalfasprossen
2. Brot aus gekeimtem Getreide, dazu Hummus aus gekeimten Kichererbsen und Schafskäsebällchen mit Radieschensprossen
3. Geröstete Rote Rüben, Meerrettichmayo und Linsensprossen

Montag, 27.01.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Entschlacken & Entsäuern mit der wunderbaren Kartoffel

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Apfel-Ingwer-Kombucha und dazu Rote-Rüben-Kartoffellaiberl mit einer Creme aus frischem Meerrettich. Sie erfahren Wissenswertes über den gesundheitlichen Wert der Kartoffel und wie Sie das für sich kulinarisch nutzen können.

1. Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüwestreifen und Meerrettich
2. Annakartoffeln mit Rosenkohl und Blaukrautsauce
3. Gefüllte Pellkartoffel auf Spinat

Montag, 10.02.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Bayerische Schmankerl

Zur Begrüßung gibt es ein Glas fermentierten Gerten-Wasserkefir, dazu Brezenstangerl mit Tomatenbutter

1. Pastinakensuppe mit Petersilien-Gremolata
2. Kartoffelwuzerl auf Spitzkohlgemüse
3. Walnuß-Hupfauf mit Rotwein-Dörrzwetschen, dazu Löwenzahnwurzel-Kaffee

Samstag, 22.02.2025 von 13:00 bis 16:00 Uhr

€ 90,00

Kochkurs: Allerlei Feines aus Strudelteig!

Keine Angst vor Strudelteig, einfach selbst hergestellt und vielseitig zubereitet:

1. Hellgrüne Lauchsuppe, dazu knusprige Strudelblätter
2. Verschiedene Gemüsestrudelvariationen mit Schnittlauchbutter: Sauerkraut, Rote Rüben, und grüne Bohnen
3. Apfelstrudel & Milchrahmstrudel, dazu Gewürz-Getreidemokka

Montag, 10.03.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty – Frühlingsgrüße aus der Küche, mediterran inspiriert

Zur Begrüßung gibt es eine alkoholfreie Bloody Mary und dazu gibt es knusprige Grissini mit jungem Bärlauch auf die Hand.

1. Broccoli „Venezia“, dazu Pizzabrot mit Gierschblättern
2. Bärlauch-Ricotta-Gnocchi mit Brennesselspinat und Gorgonzolasauce
3. Geranium-Pannacotta mit Erdbeeren

Samstag, 29.03.2025 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Hommage an ein bayerisches Original: Dampfnudeln süß & salzig

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

1. Sauerkrautsuppe mit Dukatennudeln
2. Pikante Dampfnudeln mit Thymian-Salzkruste, dazu Schwammerlragout
3. Süße Dampfnudeln mit Karamellkruste, dazu Vanillesauce
4. Rohrnudeln mit Rosinen und Löwenzahnwurzelkaffee

Montag, 07.04.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Kochen mit den Blüten und Wurzeln des Frühlings

Zur Begrüßung gibt es einen Gundelrebe-Cocktail mit Bio-Prosecco. Dazu Häppchen mit gebratenen Löwenzahnwurzeln und -knospen auf Dinkelvollkornbaguette mit Wildkräutersalat-Bouquet.

1. Schafskäse im Huflattichblatt mit Rotweinzwiebeln und Haselnußöl
2. Cremige Karottensuppe mit Knoblauchrauke und Huflattichblüten
3. Duftende Hollerblüten im Pfannkuchenteig, Zitronenhonig und Vanilleeis

Samstag, 26.04.2025 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Feine Frühlingskräuterküche

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

1. Waldmeisterbowle und Limonade mit Tannenwipfeln
2. Brunnenkresseterrine mit Tomatenvinaigrette und Gierschfladen
3. Kerbelsuppe mit wachweichem Ei und Butterkartoffel
4. Hirsetimbale auf Brennesselspinat, frischen Morcheln und Sherrysauce
5. Hirsebiskuitroulade mit Erdbeeren und schokolierten Fichtenspitzen

Montag, 12.05.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Vegane Köstlichkeiten aus der Frühlingsküche

Zur Begrüßung gibt es eine Hollerblütenlimonade und dazu knusprige Crostini mit Löwenzahnblüte und Tomaten. Sie erfahren welche wilden Kräuter am besten jetzt sammeln können und wie man Genußvolles damit zubereitet

1. Warm mariniertes Spargel mit Wildkräutervinaigrette, Schnittlauchblüte und Cashewcremenockerl
2. Wildkräuter-Hirsotto, Blumenkohlpüree, Kümmelmöhrrchen und Schnittknoblauchöl
3. Erdbeeren im Waldmeistergelee, dazu Amaranth-Konfekt

Samstag, 17.05.2025 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Grünes Gartenglück!

Wir lernen, einen kleinen Küchengarten liebevoll anzulegen

*Der Kurs findet **nur bei gutem Wetter** draussen in unserem zertifizierten Naturgarten statt. **Ersatztermin ist 24. 05.***

Wir lernen allerlei über gute Pflanzennachbarschaften, was man im Küchengarten immer vorrätig haben sollte, richtiges natürliches Düngen für einen gesunden Wuchs, und den sinnvollen Nährstoffkreislauf mit Kompostieren. Natürlich bereiten wir an Ort und Stelle auf dem Grill einige Genüsse zu und servieren die passenden Getränke dazu.

Montag, 19.05.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Kohlrabi, der Zarte!

Zur Begrüßung gibt es eine Zitronenkräuterlimonade, dazu einen erfrischenden Salat aus Kohlrabi, Apfel und Blaumohn. Sie erfahren Wissenswertes über den gesundheitlichen Wert des Kohlrabi und speisen ein paar unserer Lieblingsrezepte damit:

1. Kohlrabispaghetti, Kerbelschaum und knusprige Gierschfladen
2. Kohlrabisuppe mit Estragon
3. Kohlrabi-Ravioli mit Kurkuma-Linguine und hellgrüner Erbsensauce

Montag, 02.06.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Spargel, ein wahrhaft königliches Frühlingsgemüse

Zur Begrüßung gibt es Bio-Prosecco mit Gundelrebe-Sirup, dazu grüne Spargelcreme mit Quinoagrissini. Sie genießen folgende Gerichte:

1. Cremige Spargelsuppe mit Kerbel
2. Weißer Spargel, Avocado und Tomate mit Sauce Hollandaise gratiniert
3. Spargelsrisotto mit hellgrüner Frühlingslauchsauc und Gänseblümchen

Samstag, 28.06.2025 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Lieblings-Köstlichkeiten aus dem Reich der aufgehenden Sonne

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

1. Tamarinde-Grapefruit-Eistee
2. Dim Sum aus dem Bambuskorb: Asiatisches Dampfbrot mit Orangen-Sesamdip
3. Kokosmilchsuppe mit Limette, Champignons und jungen Rübchen
4. Pfannengerührtes Gemüse aus dem Wok mit scharfem Erdnußreis
5. Mango-Limetteneis mit warmem Lavakuchen

Samstag, 26.07.2025 13:00 bis 16.00 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 Tabbouleh mit frischgebackenen Fladenbrot
3. Gefüllte Auberginen mit Minze
4. Orientalischer Orangen-Mandelkuchen mit Labneh und Rosensirup

Samstag, 09.08.2025 13:00 bis 16.00 Uhr € 90,00

Erntezeit – Sommergemüse aus dem Küchengarten

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

1. Gefüllte Zucchini Blüten auf roter Paprikasauce mit Zitronenthymian
2. Pastinakensuppe mit Haselnuß-Grissini
3. Gemüsebandnudeln mit Grünkernsoufflé und Sherrysauce
4. Bunter Sommerbeerenkuchen mit Zitronenkräutern und Blüten

Samstag, 23.08.2025 13:00 bis 16.00 Uhr € 90,00

Pilze – die Blumen des Waldes.

Sie liefern hochwertiges pflanzliches Eiweiß und feinen Genuß!

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

1. Gebratene Pfifferlinge mit Tomaten und Frühlingszwiebeln auf Vollkorntoast
2. Warm mariniertes Mischpilz-Salat
3. Steinpilz-Sellerie-Essenz, dazu knusprige Steinpilz-Pizza
4. Gefüllte Champignonköpfe mit Feldsalat
5. Karamellierte Aprikosen am Rosmarinzweig mit Panna Cotta

Montag, 25.08.2025 ab 18:30 Uhr € 60,00

Die Kleine Küchenparty: Vorratshaltung – Die Schätze des Sommergartens konservieren!

Wir begleiten den Einmachkurs mit einem pikanten Süßkartoffel-Curry mit Basmatireis und servieren passende Getränke dazu.

1. Milchsauer Eingemachtes:
 - a) Mixed Pickles
 - b) Rote Rüben mit Meerrettich und Knoblauch
 - c) Gewürz-Karotten
 - d) Glasvergorenes Weinsauerkraut
2. Feine Essige:
 - a) Estragon-Essig
 - b) Kräuter-Rotweinessig
 - c) Himbeeressig
3. Aromatische Öle
 - a) Schnittlauchöl
 - b) Peperoniöl
4. Kräuter- und Blüten-Sirupe
 - a) Rosenblütensirup
 - b) Lavendelsirup
 - c) Kräuter-Sirup

Montag, 01.09.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Kulinarische Grüße aus Italien

Zur Begrüßung gibt es Bio-Prosecco mit Sommerkräuter-Sirup und zum Knabbern warme Salbei-Polenta-Madeleines. Danach lernen und genießen Sie ein leckeres Menü:

1. Aromatische Minestrone aus sonnengereiftem Gartengemüse
2. Luftige Kürbis-Gnocchi auf Orangen-Spitzkohl
3. Und zum Dessert gibt's unser feines Tiramisu

Samstag, 20.09.2025 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Südtiroler Schmankerl

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

1. Birnen-Salbei-Apéritif
2. Brotzeit: Warm mariniertes Krautsalat mit unserem selbstgemachten Kräuternessig, knuspriges Sauerteigbrot und „Sellerie-Lardo“
3. Dreierlei Knödel: Spinat-, vegetarischer Speck- und Käseknödel, dazu Ofen-Schmorgemüse
4. Luftige Topfenknödel im Birnen-Brombeersüppchen

Montag, 06.10.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Der Herbst ist köstliche Erntezeit!

Zur Begrüßung gibt es eine Herbstwald-Bowle und dazu Rosmarin-Cracker. Sie lernen und genießen ein wohlschmeckendes Menü:

1. Gebackene Karotten mit Schafsjoghurt und Karottengrün-Haselnuß-Pesto
2. Gefüllte Rote Rüben mit Lauch, Zedernkernen und Gorgonzola Dolce Latte
3. Weinschaum Apfel im Knuspermantel mit Sabayon

Samstag, 25.10.2025 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Gesund und nervenstark im Herbst mit Buchweizen

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

1. Buchweizen-Knuspermüsli mit Sonnenblumenkernen und Birnen
2. Luftige Blinys aus Buchweizenmehl, dazu Blattspinat und Schwammerlragout
3. Buchweizen-Nußbällchen am Haselzweig mit grünen Bohnen und Tomatensauce
4. Buchweizentorte mit Preiselbeeren

Montag, 10.11.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Die wärmende Kraft der Hülsenfrüchte

Zur Begrüßung gibt es heißen Apfel-Quittentee, dazu Berglinsen-Kibbeh mit Granatapfelsirup und Tahina-Sauce. Danach lernen und genießen Sie folgende Gerichte:

1. Kleine Kartoffeln gefüllt mit Belugalinsen
2. Jumbo-Bohnen-Püree, geschmorter Portobello-Pilz mit dunklem Zwiebeljus
3. Rote Linsen-Topf mit Paprika und Lauch

Samstag, 22.11.2025 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Brotbacken und Aufstriche

Wir servieren passende Getränke dazu.

1. Hefeteig
 - a) Semmerl
 - b) Brötchentraube
 - c) Laugenbrezen
2. Sauerteig
 - a) Baguette
 - b) Walnuß-Roggenbrot
3. Aufstriche
 - a) Karottenaufstrich
 - b) Tomatenbutter
 - c) vegetarische Landleberwurst
 - d) veganes Mett
 - e) Bitterorangen-Marmelade
 - f) Kornelkirschen-Gelee

Montag, 01.12.2025 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Wintergemüse mit ganz viel Geschmack

Zur Begrüßung gibt es einen gekühlten Orangensüßwein und dazu Steckrübenschenken mit Meerrettich auf getoastetem Roggensauerteigbrot. Sie lernen und genießen folgende Gerichte:

1. Topinamburcarpaccio im Ofen gebacken
2. Schwarzwurzelsuppe mit Orangengremolata und Belugalinsen
3. Wirsingröllchen mit Kastanienfüllung, Sellerie-Lardo, Petersiliensafterl und Senfkaviar

Samstag, 13.12.2025 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Feines Winter-Festmenü

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

1. Punschessenz mit Bio-Prosecco
2. Gebratene Artischocken auf Vollkorntoast
3. Gelbe Paprikasuppe mit Zitronengras, dazu schwarze Sesam-Grissini
4. Polenta-Zucchini-Röllchen auf Ofentomaten mit hellgrüner Lauchsauce
5. Kastanienparfait, Kornelkirschen und pochierte Birne

