

Kochen mit Christl & Gabi Kurz

Unsere kulinarischen Seminare in unserer Kochschule Dezember 2023 – Dezember 2024

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.



Sonntag, 10.12.2023 von 13:00 bis 16:00 Uhr

€ 100,00

*Kulinarische Vorfreude auf die Feiertage - ein streßfreies Festmenu,
gut vorbereitet und organisiert mit passend gedecktem Tisch*

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

1. Preiselbeer-Thymian-Apéritif (mit oder ohne Alkohol)
2. Basilikum-Lavosh
3. Pilzessenz, dazu knusprige Pilztörtchen
4. In Champagner geschmorte Wurzelgemüse, Süßkartoffel-Püree mit Orangensalz
5. Zitronengras-Crème Brûlée mit Mangosalat
6. Espresso-Kardamom-Trüffel und Getreidemokka

Montag, 08.01.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Roh & vegane Leckereien zur Stärkung der Immunkraft

Zur Begrüßung gibt es ein Glas frischgepreßten Staudensellerie-Ananas-Saft und zum Knabbern Rohkostpralinen auf die Hand. Sie erfahren Wissenswertes über den gesundheitlichen Wert von veganer Rohkost auf den Körper und wie Sie damit Ihre Immunkraft stärken.

1. Rohe Tomatensuppe mit Leinsamen-Roh-Crackern
2. Kohlrabi-Spaghetti auf hellgrüner Erbsensauce
3. Karotten-Lachs mit Cashew-Dill-Senfcreme
4. Avocado-Limetten-Cheesecake

Sonntag, 14.01.2024 von 13:00 bis 16:00 Uhr

€ 90,00

Kochseminar: Leicht, rein pflanzlich und beschwingt ins neue Jahr

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

1. Alkoholfreier Apéritif mit rosa Grapefruit und Rosmarin, dazu Dinkel-Mohn-Lavosh
2. Rote-Rüben-Tartar mit Kartoffelrösti und veganer Blumenkohl-Remoulade
3. Klare Lauchsuppe mit kn usprigem Lauch-Flammkuchen
4. Kräuterhirse, Blumenkohlpüree und Kümmelmöhrrchen
5. Himbeeren in Gelee mit Mandelcreme

Montag, 22.01.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Wärmendes mit Hülsenfrüchten

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Tamarinden-Grapefruit-Tee und dazu Häppchen mit Champagnerlinsen-Leberwurst

1. Zitronen-Hummus mit gebratenen Pilzen und Kresse
2. Spinatflan mit Wurzelgemüse-Linsen-Vinaigrette
3. Rote Linsen mit Lauch – ein überraschend feiner Eintopf

Samstag, 10.02.2024 von 13:00 bis 16:00 Uhr

€ 90,00

Kraftvoller Start in den Tag mit einem richtig gesunden Frühstück!

Allerlei Feines zum morgendlichen Auftakt – so fängt der Tag gut an.

1. Aromatische Kräutertees zum Wachwerden und Kaffee von der Löwenzahnwurzel
2. Frischkornmüsli mit Latschenkiefern-Granola
3. Wintergrießbrei mit Gewürzbirnen
4. Kräuter-Käse-Waffeln mit kleinem Feldsalat
5. Ofenfrische Dinkel-Vollkornsemmeln
6. Feine Brotaufstriche: Tomatenbutter, Karottendip, Himbeerbutter

Montag, 12.02.2024 ab 18:30 Uhr

€ 66,00

Die Kleine Faschings-Küchenparty

Zur Begrüßung gibt es eine alkoholfreie Bloody Mary, eine Blutorangen-Vanille-Bowle und dazu gibt es allerlei feine Canapés und farbenfrohes Fingerfood:

1. Knusprige Grünkohlchips
2. Parmesankekse mit Dillcreme
3. Gemüse-Canapés
4. Gurken-Sandwich
5. Gefüllte Kirschtomaten mit scharfem Krautsalat
6. Datteln mit Dolce Latte und Salbei
7. Knusprige Tomaten-Krapfen mit scharfem Gurkendip
8. Kleine Kartoffeln mit Belugalinsen und Sauerrahm
9. Knusprige Polentawürfel mit scharfem Relish
10. Feigen mit Limetten-Mascarpone, Kokosblütenzucker und Blütenpollen

Montag, 26.02.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Kulinarischer Ausflug nach Südtirol

Zur Begrüßung gibt es einen Birnen-Salbei-Ingwer-Cocktail mit Bio-Prosecco. Dazu Häppchen mit Steckerübenschenken und Meerrettichcreme. Sie erfahren unsere Tips und Tricks zum Herstellen von flauschigen Knödeln aller Art und genießen mit Weinbegleitung

1. Kastanien-Weinsuppe
2. Knödel-Parade auf geschmolzenen Tomaten: Käseknödel, Spinatknödel, Pilzknödel und vegetarische Speckknödel
3. Topfenknödel mit Zwetschgenröster

Samstag, 09.03.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Frühlingskräuterküche I

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

1. Brunnenkresse-Kefir-Drink mit Gierschfladen
2. Kleiner Wildkräutersalat mit Brennesselbrioche
3. Cremesuppe von gelben Rüben mit gebratenem Straußlattich
4. Buchweizen-Bliny mit Ofentomaten und Huflattich-Spargel
5. Waldmeistersorbet mit Erdbeeren und Erdbeer-Topfen-Knusperrolle

Montag, 11.03.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Innerer Frühjahrsputz - Genußvolles zur Blut-und Säftereinerung mit den ersten Kräutern des Jahres

Zur Begrüßung gibt es einen Brunnenkresse-Buttermilchdrink und dazu knusprige Gierschfladen mit Frühlingszwiebeln. Sie erfahren welche wilden Kräuter am besten beim Entgiften helfen und wie man Genußvolles damit zubereitet

1. Brennesselsuppe mit Nuß-Grissini
2. Bärlauch-Tomaten-Hirsotto
3. Rhabarber-Erdbeer-Süppchen mit Topfennockerl

Montag, 15.04.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Feines mit Frühlingsblüten

Zur Begrüßung gibt es eine Frühlingsblütenbowle mit Bio-Prosecco dazu Löwenzahnblüten-Bruschetta. Sie erfahren, welche Frühlingsblüten jetzt gesammelt werden und wie sie sie kulinarisch einsetzen können.

1. Beinwellröllchen mit Gänseblümchen und Erbsen-Hummus
2. Brennessel-Risotto und gebratene Taglilien-Blüten
3. Flieder-Vanille-Panna Cotta mit Zitronenhonig und Erdbeeren

Samstag, 20.04.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Frühlingskräuterküche 2

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

1. Hollerblüten-Limonade, dazu Crostini mit Löwenzahnknospen und Tomaten
2. Gefüllte gebackene Beinwellblätter mit Apfelrelish
3. Knoblauchrauken-Suppe
4. Karotten-Lachs, Quinoa und Pimpernelle-Öl
5. Tannenspitzenorbet und Schokoladensauce
6. Mädesüß-Kuchen

Montag, 29.04.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Ein Hoch auf den Spargel!

Zur Begrüßung gibt es Hollerblüten-Cocktail mit Bio-Prosecco, dazu Brennessel-Käse-Brioche. Sie erfahren Informatives zum Spargel und seine gesundheitliche Wirkung und genießen folgende Gerichte, die wir mit den passenden Getränken begleiten:

1. Spargelflan mit warmer Pilz-Vinaigrette
2. Gebratener Spargel mit Schafs-Frischkäse auf Schnittlauchcreme
3. Spargel-Kartoffel-Kerbel-Pfanne

Samstag, 04.05.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Märchenhaftes aus 1001 Nacht

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

1. Minz-Ingwertee, dazu gefüllte Datteln im Salbeimantel
2. Kichererbsen-Köfte auf Salatherzen mit Bärlauch-Gurken-Tzatziki und Zaatar-Fladenbrot
3. Gebratene Kräuterseitlinge mit Haselnuß-Dukkah und gepickelten Sumach-Zwiebeln
4. Auberginenröllchen mit Feigen-Frischkäsefüllung und Orangen-Honig-Glasur
5. Zitronenmelissesorbet mit Zitronenmelissenöl und Syrischen Juwelenkeksen

Montag, 03.06.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Dampfnudeln süß & salzig

Zur Begrüßung gibt es Hollerblüten-Cocktail mit Bio-Prosecco, dazu vegane Mett-Häppchen. Sie lernen, wie Sie Vollkorn-Dampfnudeln luftig hinbekommen und genießen folgende Gerichte, die wir mit den passenden Getränken begleiten:

1. Asiatische kleine Dampfnudeln mit Gemüsefüllung und süß-scharfem Orangen-Sesam-Dip
2. Dampfnudeln mit Thymian-Salzkruste und Pilzragout
3. Kleine Zwetschgenbuchteln mit Vanillesauce

Samstag, 08.06.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Geheimnisvolles aus dem Reich der Kirschblüte

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

1. Tamarinde-Grapefruit-Tee
2. Sushi, Oshi & Maki
 - a) gebratene Reis-Oshi
 - b) Zucchini-Sushi mit Karotten-Dill-Füllung
 - c) Spinat-Spargel-Sushi
 - d) Nigiri mit Butternuß-Kürbis
3. Vegetarische Ramen-Suppe
4. Mit Gemüse gefülltes Dampfbrot mit süß-scharfem Orangen-Dip
5. Himbeer-Agar-Agar-Gelee und Kokosschnittchen

Montag, 24.06.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Was die Hirse alles kann!

Zur Begrüßung gibt es einen Hirse-Erdbeer-Drink und zum Knabbern knusprige Hirsebällchen mit gekräutertem Sauerrahm. Sie erfahren Wissenswertes zum Thema des Abends und genießen ein leckeres Menu:

1. Hirseschnittchen mit gebratenen Löwenzahnknospen auf gebratenen Tomatenscheiben
2. Hirse-Salbei-Laibchen mit Brennessel-Spargel-Ragout
3. Und zum Dessert gibt's eine luftige Hirse-Biskuitroulade mit Erdbeer-Sahne, dazu Gewürz-Getreidemokka

Samstag, 06.07.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Die zauberhafte Leichtigkeit der französischen Küche

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

1. Gurken-Verbene-Cocktail
2. Gebratene Artischocken auf Vollkorntoast
3. Vegetarische Bouillabaisse
4. Polenta im Zucchini-mantel dazu Fenchelgemüse in Pernodsauce
5. Vanille-Getreidemokka-Schaumschnitte und Himbeer-Finanziers

Montag, 15.07.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Feines vom Gartenlauch

Zur Begrüßung gibt es eine Himbeer-Rosenblüten-Bowle und dazu Lauch-Canapés mit Knuspernüssen. Sie erfahren Wissenswertes zum Thema des Abends und genießen ein leckeres Menu:

1. Lauchcremesuppe mit Curry-Kartoffelwürfeln
2. Lauch mit Dolce Latte gefüllt in Rote Rüben Sauce
3. Quiche vom jungen Gartenlauch

Montag, 05.08.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Die stärkende Kraft von Quinoa und Amaranth

Zur Begrüßung gibt es Wasserkefir-Limetten-Limonade und dazu Quinoa-Grissini mit Aubergine-Dip. Sie erfahren Wissenswertes zum Thema des Abends und genießen ein leckeres Menu:

1. Klare Gemüseessenz mit Amaranth-Tomaten-Bällchen
2. Karamellierte Süßkartoffel-Medaillons auf Gemüsequinoa und Avocado-Zitrus-Salsa
3. Amaranth-Schokoladen-Konfekt

Samstag, 10.08.2024 13.00 – 16.00 Uhr

€ 90,00

Großer Auftritt für Gartengemüse!

1. Cocktail aus Staudensellerie, dazu Walnuß-Crostini
2. Rote-Rüben-Tartar, Kartoffelrösti, und Blumenkohl-Remoulade
3. Pastinakensuppe mit Haselnuß-Grissini
4. Mit Gartenlauch, Dolce Latte und Pinienkernen gefüllte Kohlrabi
5. Gewürzbirne mit Vanilleschaum

Montag, 26.08.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Kulinarisches Kleinod - Waldpilze

Zur Begrüßung gibt es Tannenwipfelsirup mit Prosecco aufgegossen, dazu Sie erfahren Wissenswertes zum Thema des Abends und genießen ein leckeres Menu:

1. Waldpilzsalat und Kräuter-Brioche
2. Sellerie-Pilz-Essenz mit Pilz-Pizza
3. Gefüllte Pilzköpfe auf Spinat

Samstag, 14.09.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Kulinarischer Waldspaziergang

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

1. Fichtenspitzensirup mit Prosecco, dazu Rosmarin-Parmesan-Kräcker
2. Gebratene Wurzeln auf Brennesselspinat mit Schafskäse
3. Gefüllte Dampfnudeln mit Thymian-Salzkruste und Waldpilzragout
4. Hollerbeerensorbet auf karamellisierten Apfelscheiben

Montag, 16.09.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Alles mit Kürbis

Zur Begrüßung gibt es Hollerbeerensirup und Bioprosecco, und dazu Kürbis-Pizzaecken. Sie erfahren Wissenswertes zum Kürbis und genießen folgende Gerichte:

1. Kürbissuppe mit gebackenen Kürbisspalten
2. Kürbis am Spieß mit Orangen-Ingwer-Dip
3. Kürbis-Couscous

Montag, 30.09.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Die Leichtigkeit der Italienischen Küche

Zur Begrüßung gibt es einen Tomaten-Staudensellerie-Drink, und Parmesan-Kräcker. Sie erfahren Wissenswertes zur Nudelherstellung daheim und genießen folgende Gerichte:

1. Antipasti aus verschiedenen Gemüsen mit Pizzabrot
2. Zucchini-Cannelloni auf Tomatenragout und Parmesansauce
3. Luftige Zitronencreme

Montag, 14.10.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Kraut und Rüben

Zur Begrüßung gibt es Zwetschenpüree und Bioprosecco, und dazu Karottenlachs-Brötchen. Sie erfahren Wissenswertes zu den Gemüsen und genießen folgende Gerichte:

1. Meerrettichsuppe mit Wurzelgemüwestreifen
2. Bengalisches Feuer: bunte Rüben im Backofen gebacken
3. Scharfes Spitzkohlgemüse in Orangen-Chili-Sauce, dazu gebackene Kokos-Karotten

Samstag, 19.10.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Der Sommer im Glas – ein Einmachkurs

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

Montag, 28.10.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Grünkohl, der Schönggeist in der Kohlfamilie

Zur Begrüßung gibt es frischen Saft von Grünkohl und Apfel, und dazu Grünkohlchips. Sie erfahren Wissenswertes zum Gesundheitswert des Grünkohls und genießen folgende Gerichte:

1. Grünkohlsalat mit Granatapfelkern-Walnuß-Dressing
2. Dreierlei Gemüsemousse mit Grünkohl
3. Grünkohl, Kartoffelpüree, dazu gebackener Sellerie mit Soja-Lack

Samstag, 09.11.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Bayerische Küchenimpressionen

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

1. Apfel-Quittentee, dazu Roggenbrot mit Obatzdn
2. Warm angemachter Krautsalat mit Butterbrezen
3. Klare Gemüseessenz mit Grießnockerl
4. Gemüsestrudel mit geschmolzener Butter und Schnittlauch
5. Zwetschen-Rohrnudeln mit Vanillesauce, dazu Gewürz-Getreidemokka

Montag, 11.11.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Bayerische Brotzeit!

Zur Begrüßung gibt es einen Quittencocktail mit Bio-Prosecco und dazu Salzstangerl aus eigener Herstellung. Sie lernen einige unserer Lieblingsrezepte kennen und wir servieren alkoholfreies Bio-Bier zu folgenden Schmankerln:

1. Rübenschinken mit Essiggurken, Chili-Honig-Senf und getoastetem Sauerteigbrot
2. Allerlei pikante Aufstriche: Obatzda, Kräuterquark, vegetarische Landleberwurst, und veganes Mett
3. dazu Radi, Radieserl, Snacktomaten, bayerisches Kimchi, Roggensemmel, Brezen, und ein Salbeibrot
4. Pikanter Knödelsalat
5. Warm angemachter Sauerkrautsalat

Samstag, 23.11.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 90,00

Festliche Einladung für gute Freunde

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

1. Rosendrink mit Prosecco aufgegossen, dazu Lauch-Flammkuchen
2. Gebackener Kürbis mit Walnußkäfte und Granatapfel
3. Topinambur-Suppe mit knusprigen Topinamburchips
4. Kastanienlaibchen mit Spitzkohl und Weißweinsauce
5. Sternanis-Schokoladen-Crème brûlée und Hafgerflocken-Spritzgebäck

Montag, 25.11.2024 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Alles knusprig! Feines aus Hefeteig

Zur Begrüßung gibt es Grapefruit-Rosmarin-Drink und Bioprosecco, und dazu Pestostangerl. Sie erfahren Wissenswertes zu den Frühlingskräutern und genießen folgende Gerichte:

1. Flammkuchen mit Rotweinzwiebeln
2. Kleine Pizzabrote mit verschiedenen Toppings
3. Apfeltarte mit Vanilleeis

Samstag, 30.11.2024 13:00 bis 16.00 Uhr

€ 100,00

Weihnachtsbacken

Während wir zusammen allerlei Süßes herstellen, kommt aus unserer Küche als herhafte Stärkung ein pikantes Kartoffelgulasch, dazu alkoholfreies Bio-Bier, Kräuterwasser und Apfel-Ingwertee.

1. Vanillekipferl
2. Haferflocken-Haselnuß-Spritzgebäck
3. Bethmännchen
4. Stollensterne
5. Früchtebrot
6. Florentiner
7. Gewürzstangen
8. Kokosbuserl
9. Weihnachtstorte

Montag, 03.12.2023 ab 18:30 Uhr

€ 60,00

Die Kleine Küchenparty: Feine Häppchen für die Feiertage

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco mit Brombeerlimonade und zum Knabbern Olivenpralinen auf die Hand. Sie erfahren ein paar Tips und Tricks zum Vorbereiten für kleine Einladungen, damit Sie entspannt Zeit für Ihre Gäste haben.

2. Unser Flammkuchen mit Lauch und Räuchertofu
3. Gemüsepizza
4. Apfeltarte

