

**Öffnungszeiten des Ladens: Fr 15-18.30 Uhr + Sa 10-12 Uhr  
Whisky-, Gin- + Rumberatung: Fr 17-18.30 Uhr + Sa 10-12 Uhr**

**Die Möglichkeit Gutscheine abzuholen oder im Laden einzukaufen -  
innerhalb unserer Bürozeiten: Montag - Freitag von 8:00 - 10:00 Uhr**

**Alle unsere Erlebnisse können Sie als individuelle Familien- oder Firmenfeier buchen.**  
Infos auf [www.bw-y.de](http://www.bw-y.de) unter <Firmen und Gruppen>. Es sind auch kleine Gruppen – z.B. für einen  
Kochkurs mit Freunden oder der Familie möglich. Höchststeilnehmerzahl 70-80 Personen.  
**Weiterhin sind die Erlebnisse auch tolle Präsente** zu vielen Gelegenheiten. In unserem Laden,  
durch Anforderung online oder per E-Mail erhalten Sie hierfür **Geschenk-Gutscheine**.

**AGBs für unsere Wein+Genuss-Erlebnisse:** Die Erlebnis-Gebühren sind bei der Buchung fällig.  
Unsere Erlebnisse sind stark nachgefragt und können unter Umständen sehr schnell ausgebucht  
sein. Wir möchten Sie deshalb bitten, unsere 'Regeln' (Geschäftsbedingungen) für Umbuchungen zu  
beachten. Bei Krankheit oder Verhinderung Ihrerseits können wir das Risiko nicht tragen – so wie  
z.B. bei Karten fürs Rockkonzert, Kino oder Fussballspiel, wo dies ja auch nicht machbar ist. Sollten  
Sie verhindert sein, können Sie das Ticket bzw. den Gutschein ja gerne weiterverschenken. Umbu-  
chungen in andere Themen und / oder Termine sind natürlich machbar – bitte beachten Sie hierzu  
unsere diesbezüglichen Fristen (siehe unten). Die Gutscheine / Tickets können nicht in Bargeld ab-  
gelöst werden. Kinder können aus versicherungstechnischen Gründen nicht zu den Erlebnissen mit-  
gebracht werden. Hunde können aus hygienischen Gründen nicht mitgebracht werden. Die angege-  
benen Preise gelten immer pro Person.

**Umbuchungen / Gutscheinversand**

- Umbuchungsgebühr für das Handling 10 € plus
- vom 21. Tag bis zum 15. Tag vor Beginn 10 % des Erlebnis-Preises
- vom 14. Tag bis zum 8. Tag vor Beginn 20 % des Erlebnis-Preises
- vom 7. Tag bis zum 1. Tag vor Beginn 30 % des Erlebnis-Preises
- am Tag der Veranstaltung 40 % des Erlebnis-Preises
- Bei Nichterscheinen / Nichtantritt 100% des Erlebnis-Preises
- die geringste Teilnehmerzahl in unseren Kursen liegt bei 6 Personen – wird diese nicht er-  
reicht, können wir das Erlebnis 1 Woche vorher absagen.
- Bei Gutscheinen ohne Terminangabe, sollten Sie sich immer rechtzeitig für den von Ihnen  
gewünschten Termin anmelden – nur mit dieser, durch uns bestätigten Anmeldung, können  
Sie dann teilnehmen.
- Der Versand der Gutscheine per Post wird mit 5 Euro in Rechnung gestellt.

**... und so finden Sie uns**

Aus Richtung Mannheim, Rheinau bzw. A6 Ausfahrt Nr. 28 Mannheim/Schwetzingen, abfahren Rich-  
tung Schwetzingen/Nord: auf der neuen Umgehungsstrasse 1. Abfahrt MA-Friedrichsfeld bzw. Schwetzingen  
Zentrum abfahren, dann links Richtung MA-Friedrichsfeld bzw. Schwetzingen-  
Hirschacker, wieder links Richtung Gewerbegebiet Südl. Hirschacker, oben auf der Kuppe, der  
Strasse folgend, geradeaus fahren, nach ca 30 Metern links in den Eichenweg (Richtung Badenia  
Sportplatz) abbiegen, nach ca. 100 Metern finden Sie uns auf der linken Seite.

Aus Richtung Heidelberg über Speyrer Strasse und A 5, Anschluss-Stelle Heidelberg / Schwet-  
zingen: zunächst Richtung Schwetzingen und Schwetzingen / Zentrum, dabei fahren Sie am Bella-  
mar vorbei (liegt linker Hand), nach der Ampel an der Oststadt-Apotheke (liegt genau an der Ampel /  
rechter Hand) an der folgenden großen Ampelkreuzung nach rechts fahren = Alle Richtungen bzw.  
A6, an der nächsten großen Ampelkreuzung geradeaus auf die neue Umgehungsstrasse fahren  
Richtung A6 und Mannheim, bei der Ausfahrt Friedrichsfeld bzw. Schwetzingen-Hirschacker abfah-  
ren, rechts Richtung Friedrichsfeld bzw Schwetzingen-Hirschacker, dann gleich wieder links Rich-  
tung Gewerbegebiet Südl. Hirschacker, oben auf der Kuppe, der Strasse folgend, geradeaus fahren,  
nach ca 30 Metern links in den Eichenweg (Richtung Badenia Sportplatz) abbiegen, nach ca. 100  
Metern finden Sie uns auf der linken Seite.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln vom Bahnhof Mannheim – oder vom Bahnhof Schwetzingen aus  
erreichen Sie uns mit dem Bus Linie 711 (über Hirschacker!). Ausstieg <Ökologische Insel> - über  
den kleinen Parkplatz – die Treppe runter und geradeaus den Eichenweg entlang. Wir sind dann  
nach ca 150 Metern auf der linken Seite zu finden – Eichenweg 11. Fahrpläne und Infos über  
[www.vrn.de](http://www.vrn.de)

**barbarasKochschule  
barbarasGrillschule**

**Eichenweg 11, 68723 Schwetzingen**



**barbarasWhiskyschule  
barbarasWeinschule  
barbarasRumschule  
barbarasGinschule  
barbarasBierbrauschule**

**Kochkurse auch Online  
Grillkurse und BBQkurse  
Bier, Wein, Gin, Whisky, Kaffee  
Tastings auch bei Ihnen zuhause**

 [www.fb.com/bkochschule](http://www.fb.com/bkochschule)

 [www.fb.com/bwhisky](http://www.fb.com/bwhisky)

[www.bw-y.de](http://www.bw-y.de) | [info@bw-y.de](mailto:info@bw-y.de)

Tel 06202/924136 oder 924138

# WEIN – RUM – KAFFEE – GIN – BIER – WHISKY

## WEIN-ERLEBNISSE

### Wein-ABC

Mit diesem Seminar werden Sie die ersten fundierten Schritte in die faszinierende Welt des Weins tun. Sie erwerben das nötige Grundwissen, um beim Thema Wein mitreden zu können. Das Basis-ABC umfasst den Weg von der Rebe zum Wein, Geschmacksparameter (Zucker, Säure), Herstellungstechniken, Vorstellung von verschiedenen Rebsorten mit Verkostung von Beispielweinen, Ausbautechniken im Keller. Außerdem: Dekantieren, Trinktemperaturen, Lagerempfehlungen und vieles mehr. Um Ihr Weinkenner-Erlebnis kulinarisch abzurunden, genießen Sie in der Pause einen kleinen Imbiß und zum Abschluß servieren wir Ihnen einen Digestif und Kaffee. **Preis p.P.: 89, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer**

- theoretische Grundlagen und Verkostung von 10 Weinen (rot, rosé und weiß)  
- Aperitif, Wasser, Brot, kleiner Imbiß

**Nächster Termin: 30.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### Wein und Käse

Die Vielfalt der Käse ist immens, ebenso die der Weine. Innerhalb einer Region verbindet sie das gleiche Terroir, welches zum perfekten Genuss-Erlebnis beider Natur-Erzeugnisse beiträgt. Aber auch länder- und sogar kontinentübergreifend lassen sich fantastische Kombinationen aus verschiedenen Käsesorten (Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch) in Verbindung mit den unterschiedlichsten Weinen 'erschmecken'. Käse und Wein - eine Kombination die sich vortrefflich ergänzt, wenn man nur weiß wie. Lassen Sie sich verwöhnen und zugleich einführen in die Welt der Weine. Lernen Sie verschiedenste Weine der ganzen Welt kennen und erfahren Sie, welche Weine zu welchen Käsesorten passen. Für Wagemutige mit Lust auf kulinarisches Neuland! **Preis p.P.: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer**

- theoretische Grundlagen und Verkostung von 8 Käse- und 8 Weinsorten  
- Aperitif, Wasser, Brot

**Nächster Termin: 11.12.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

## RUM-TASTING

Das Seminar entführt Sie in die wunderbare Welt der Übersee-Rums. Es erklärt Wissenswertes von der Geschichte über die Herstellung bis hin zur Lagerung und bietet gleichzeitig eine Reise durch die traditionellen Herstellerregionen. Rum wird u.a. in der Karibik, in Mittelamerika, Südamerika sowie den Philippinen, Australien, Madagaskar, Martinique, Mauritius, Indien, Réunion, den Kanaren und Kap Verde produziert. Ein Hauch von Karibik kehrt ein beim Tasting der Rums und ein kleiner Imbiß rundet das tolle Erlebnis ab. Wogende Zuckerrohrfelder, entlegene Destillierien, der Duft von Rum - eine tolle Urlaubserinnerung oder einfach ein kleiner Urlaub zwischendurch.

**Preis p.P.: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 13.11.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

## BARISTA-KAFFEE-KURS

Das perfekte Seminar für alle Liebhaber der kleinen braunen Bohnen. Erfahren Sie in gemütlicher Runde und bei einem leckeren Stück Kuchen viel Interessantes über Kaffee und Espresso – angefangen über Geschichte, Röstung, Mischungen, Maschinenkunde bis hin zur Tasse. Sie erfahren, wie Sie aus der Crema lesen können und wie man einen echten Cappuccino macht. Machen Sie Ihre ersten Schritte in Richtung Künstler an der Espressomaschine – steigen Sie ein in die Welt des Baristas.

**Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 8 bis 20 Teilnehmer**

Informationen über Kaffee und Espresso

- Gemeinsame Zubereitung und Verkostung von diversen Kaffeespezialitäten
- Grundlagen der Latte Art und richtiges Milchaufschäumen
- Der perfekte Espresso-Umgang mit Mühle und Maschine
- Wasser und Kuchen
- Seminarunterlagen

**Nächster Termin: 17.10.2020 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

## GIN-TASTING

Gehen Sie auf eine Reise durch die Welt des Gins und entdecken Sie bei unserem Tasting die wahrscheinlich vielfältigste und gleichzeitig eine der beliebtesten Spirituosen der Welt. Es gibt eine riesige Auswahl an unterschiedlichen Ginsorten, zahlreiche Länder produzieren Gin und der Gin Tonic ist wohl einer der weltweit beliebtesten Drinks. Entdecken Sie die Geschmacksfeinheiten der unterschiedlichen Gin Sorten – auch in Verbindung mit Tonic Water.

**Preis p.P.: 69 €, ab 18 Jahre, 3 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 24.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

## BIER-ERLEBNISSE

### Bierbraukurs

Möchten Sie gerne einmal Ihr eigenes Bier brauen? Lernen Sie in unserem Kurs wie die Bierherstellung abläuft und brauen Sie Ihr erstes eigenes Bier. Im Kurs führen Sie aktiv Schritt für Schritt, gemeinsam mit Ihrem Kursleiter, den gesamten Ablauf des Bierbrauens von der Erhitzung der Maische bis zur Abfüllung in den Garbehälter durch. Nach einer Reifezeit von ca 4-5 Wochen können Sie dann Ihr Bier bei uns abholen oder wir senden es Ihnen zu. Eine deftige Brotzeit, rundet Ihren Bierbraukurs ab.

**Zur Info: Teile des Kurses bzw des Brauvorganges finden im Freien statt.**

**Preis p.P.: 99 €, 7 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 7.11.2020 um 10:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

### Bierbraukurs und BBQ

Möchten Sie gerne einmal Ihr eigenes Bier brauen und gleichzeitig ein tolles BBQ erleben?

Lernen Sie in unserem Kurs wie die Bierherstellung abläuft und brauen Sie Ihr erstes eigenes Bier.

Im Kurs führen Sie aktiv Schritt für Schritt, gemeinsam mit Ihrem Kursleiter, den gesamten Ablauf des Bierbrauens von dem Erhitzen der Maische bis zur Abfüllung in den Garbehälter durch.

Nach einer Reifezeit von ca 5 Wochen können Sie dann Ihr Bier bei uns abholen oder wir senden es Ihnen zu (Versandkostenpauschale 10 € pro Person). Zwischen den verschiedenen Bierbrau-Phasen bleibt ausreichend Zeit ein 4-Gänge-BBQ Menü zuzubereiten und natürlich auch gemeinsam zu essen.

**Zur Info: Teile des Kurses bzw des Brauvorganges finden im Freien statt.**

**Preis p.P.: 119 €, 5 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 10.10.2020 um 10:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

## WHISKY-ERLEBNISSE

### Whisky-Einstiegsseminar mit Tasting

Das Seminar führt Sie in die Welt der schottischen Whiskys, geprägt von Vielfalt und Individualität. Es erklärt Wissenswertes von der Herstellung bis hin zur Lagerung und bietet gleichzeitig eine kleine informative Whiskyreise. Ein kleines 2 Gang Menü zum Einstieg und das Tasting verschiedener Whiskys lockern die Theorie auf. Hierbei werden Sie Single-Malt Whiskys - überwiegend aus Schottland - verkosten. Zur Komplettierung und zum Vergleich gibt es auch einen Whisk(e)y, der nicht aus Schottland stammt sowie einen Blended Scotch.

- theoretische Grundlage über Scotch Whisky, Whiskyherstellung, Nosing und Tasting

- Tasting von 8 verschiedenen Whiskys

- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot, 2 Gang Menü (schottischer Kartoffeleintopf und Heidelbeermuffin) zum Einstieg

**Preis p.P.: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 17.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

**Gegen eine Gebühr von 39 € können Sie – bei Voranmeldung – einen Gast (als Fahrer) mitbringen, der an der Alkohol-Verkostung nicht teilnimmt (Nicht möglich beim kleinen Tasting, beim Whisky-Kochkurs sowie beim Baristakurs – bei Whisky und BBQ Preis pro Fahrer = 59 €, bei Gin Preis pro Fahrer = 29 €).**

### Kleines Whisk(e)y-Tasting

Interessantes, zwangloses Tasting, bei dem Sie zusammen mit anderen Whisk(e)yliebhabern viel über Whisk(e)ygebiete, Whisk(e)yproduktion, Brennereien und Whisk(e)y lernen können. Außerdem verkosten Sie 5 unterschiedliche Whisk(e)y's aus der ganzen Welt – begleitet von Oat-Nibbles und Crisps. Ein kleiner Sidedeal – für 2 Stunden mal weg vom Alltag – lassen Sie sich überraschen.

**Preis p.P: 39 €, ab 18 Jahre, 2 Stunden, 10 bis 50 Teilnehmer**

- Verkostung von 5 Whiskys, Brot, Wasser, Snacks: Nibbles und Crisps

**Nächster Termin: 2.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### Whisky und Schokolade

Whisky & Schokolade - eine nahezu magische Kombination für Genießer! Schokolade lässt sich wunderbar mit anderen Genussmitteln kombinieren. Neben den bekannteren Kombinationen wie Kaffee und Wein, ist auch Whisky ein hervorragender Partner für Schokolade. Ein langsam gereifter Single Malt Whisky aus Schottland und edle dunkle Schokolade bieten einen wunderbaren, doppelten Genuss. Lassen Sie sich Whisky und Schokolade auf der Zunge zergehen und schmecken Sie die Gegensätze und auch die perfekte Harmonie.

**Preis p.P: 89 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 40 Teilnehmer**

- theoretische Grundlagen zu Whisky und Schokolade

- Verkostung von 8 Schokoladen und 8 Whiskys

- Aperitif zur Begrüßung, Wasser, Brot

**Nächster Termin: 20.11.2020 um 18:30 Uhr**

### Whisky tasting und BBQ

Eine tolle Genuss-Kombination - Whisky tasting verknüpft mit einem Grill/BBQ-Kurs - eine großartige und geniale Erfahrung. Sie bereiten zusammen mit unserem Kursleiter ein 4-Gänge-BBQ-Menü zu - teilweise mit Whisky in der Rezeptur. Zu den BBQ-Gerichten verkosten Sie 5 Whiskys, die Ihnen vorgestellt und erläutert werden.

**Preis p.P: 109 €, ab 18 Jahre, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 14.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### PRIVAT-TASTINGS – BEI IHNEN ZU HAUSE

#### Whisky-Tasting privat, Rum-Tasting privat

Unser Whisky- bzw Rum-Profi kommt zu Ihnen nach Hause und bringt nahezu alles mit. Lediglich Brot, Wasser und eventuell einen Snack müssen Sie zur Verfügung stellen. Im Preis sind die Anfahrtskosten bis 100 km enthalten. Jeder weitere Kilometer wird mit 0,45 € berechnet. Ab einer Anfahrt von 200 km sollte eine Hotelübernachtung in Erwägung gezogen werden. Die eventuellen Zusatzkosten und die Einzelheiten das Tasting betreffend werden wir in Absprache mit Ihnen festlegen. Neben den Whiskys oder Rums, die Sie im Tasting verkosten, lernen Sie viel Wissenswertes über das faszinierende "Wasser des Lebens" oder "das flüssige Gold der Karibik". Dieser Abend wird unter Garantie ein voller Erfolg und Ihnen und Ihren Freunden lange in Erinnerung bleiben. **Preis: 699 €, ab 18 Jahre, ca. 3 Std., 10 TN, 8 Whiskys oder 8 Rums - Termin nach Absprache**

#### Gin-Tasting privat

Unser Gin-Profi kommt zu Ihnen nach Hause und bringt nahezu alles mit. Lediglich Brot, Wasser und eventuell Chips o.ä. müssen Sie zur Verfügung stellen. Im Preis sind die Anfahrtskosten bis 100 km enthalten. Jeder weitere Kilometer wird mit 0,45 € berechnet. Ab einer Anfahrt von 200 km sollte eine Hotelübernachtung in Erwägung gezogen werden. Die eventuellen Zusatzkosten und die Einzelheiten das Tasting betreffend werden wir in Absprache mit Ihnen festlegen. Neben den Spirituosen (und den Tonic Waters beim Gin-Tasting), die Sie im Tasting verkosten, lernen Sie viel Wissenswertes über die faszinierende Welt des Gins bzw Vodkas. Dieser Abend wird unter Garantie ein voller Erfolg und Ihnen und Ihren Freunden lange in Erinnerung bleiben.

**Preis: 599 €, ab 18 Jahre, ca. 3 Std., 10 TN, 6 Gins und versch. Tonic Waters**

**Termin nach Absprache**

### ONLINE-KOCHKURSE

Online Kochkurs? So geht's: Zuerst Gutschein/Ticket bestellen - hier klicken Der Gutschein/das Ticket wird Euch per Mail zugeschickt - dann könnt Ihr per Paypal oder Überweisung bezahlen. Anschließend bekommt Ihr nach Zahlungseingang sofort die Rezepte, die Einkaufsliste für Euren Einkauf und auch die Liste welche Töpfe, Pfannen usw Ihr benötigt per Mail zugeschickt. Ungefähr 15 Minuten vor Beginn des Onlinekurses-Meetings findet Ihr Euch mit Smartphone, Tablet oder Notebook in Eurer Küche ein - und wir starten. Für eventuelle technische Schwierigkeiten mit Eurem Equipment seid Ihr allein verantwortlich - bitte testet deshalb vorher schon mal - vielen Dank. Hier findet Ihr alles, was Ihr wissen müsst um mit uns online zu kochen – am besten ladet Ihr Euch die Zoom App gleich kostenlos runter (auf Zoom mit Mailadresse und Passwort registrieren)

<https://support.zoom.us/hc/de/articles/201362193-Wie-nehme-ich-an-einem-Meeting-teil>

#### Leistungen

Vorabliste per Mail mit dem benötigten Kochequipment

Einkaufsliste vorab per Mail

Rezepte vorab per Mail

Gemeinsames interaktives Kochen online

interaktive Zubereitung eines 3-Gänge-Menüs

#### Asien und Sushi

Wir nehmen Sie mit in die Welt der asiatischen Küchen: Vietnam, Thailand und Japan – Asian Basics für Ihr Yin & Yang. Es geht auch um Exotic - aber vor allem um die frischen Zutaten, die wunderbaren Aromen und die Harmonie in der Zubereitung. Wir kombinieren Gerichte aus der großen Palette der Küchen Asiens zu einem köstlichen Essen. Träumen Sie nicht nur von vietnamesischen Sommerrolls, Thailändischem Curry oder Sushi – bereiten Sie die asiatischen Leckereien mit unserer Hilfe in Ihrer eigenen Küche zu.

**Preis p.P.: 29 €, 2-3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 24.11.20 um 15:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

#### Pasta, Pizza und Pesto

Sie sind das Lieblingsgericht vieler Deutscher - Pasta, Pizza und Pesto zu kochen ist nicht ganz leicht, aber es ist viel, viel leichter als die meisten denken. Kommen Sie mit uns auf eine Reise ins kulinarische Italien und schmecken Sie knusprige Pizza und leckere Pasta.

Wir zeigen, wie die Spezialitäten des Südens auch Ihnen perfekt gelingen.

**Preis p.P.: 29 €, 2-3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 11.12.20 um 15:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

#### Vegane Küche

Vegan zu kochen ist nicht ganz leicht, aber es ist viel, viel leichter als die meisten denken. Nicht-Veganer vermuten oft sich vegan zu ernähren sei vor allem mit Verzicht und Anstrengungen verbunden. Aber alle Veganer und Veganerinnen erleben am Ende die Netto-Bilanz als äußerst positiv. Tauchen Sie ein in die Welt der veganen Ernährung.

**Preis p.P: 29 €, 2-3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 27.10.20 um 15:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

#### Indische Küche

Die indische Küche ist eher eine Kunst als eine Wissenschaft. Sie erlaubt dem Kochenden die eigene Kreativität voll zu entfalten und kommt mit we-nigen und einfachen Utensilien aus - die Zubereitungsarten sind in den meisten Fällen denen in Eu-ropa sehr ähnlich. Zu wissen, wie man Gewürze und Kräuter verwendet, ist der Schlüssel zum Geheimnis der verführerischen Düfte indischer Gerichte. Freuen Sie sich auf ein tolles Küchenerlebnis, das Sie mit allen Sinnen genießen werden.

**Preis p.P: 29 €, 2-3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 24.10.2020 um 15:00 Uhr – weitere Termine im Internet**



### Allgemeine Leistungen Koch- und Grillerlebnisse

- Vom Veranstalter wird gestellt: Kochschürze – nicht beim Grillen-Basiskurs.
- Kochen bzw. Grillen eines 4-Gänge-Menüs bzw. Zubereiten eines Buffets (je nach Kurs). Bei den Workshops nicht zwingend – hier erarbeiten wir uns Themen und bereiten dann die Speisen zu
- Tipps und Tricks vom Küchen-Profi
- gemeinsames Essen der zubereiteten Speisen
- Unterlagen nach dem Kurs per Mailversand
- Dauer je nach Kurs
- Aperitif und Digestif (je nach Kurs) und Kaffee sowie Getränke (Mineralwasser, Wein, Bier, Softdrinks)
- Infos vom Profi rund um das jeweilige Kursthema
- angegebener Preis ist immer pro Person all-inklusive

→ → Einlass zu den Kursen ist immer eine halbe Stunde vor Kursbeginn

## KOCHEN – GRILLEN

**Gegen eine Gebühr von 59 € können Sie – bei bestimmten Kursen und bei Voranmeldung inkl Aus-stellung eines Tickets – jemanden als Gast mitbringen, für den Sie dann kochen und mit dem Sie dann gemeinsam essen. Der Gast ist von Anfang an beim Kochkurs dabei, Die 59 Euro beinhalten die Speisen des Menüs und alle Getränke sowie das Zuschauen beim Kurs. Nicht inkludiert ist die aktive Teilnahme am Kurs sowie die Unterlagen die der Teilnehmer der Kurse erhält.**

Das Zubuchen einer Begleitperson ist bei allen Kursen mit dem roten – X – möglich.

### Asiatische Küche – X –

Wir nehmen Sie mit in die Welt der asiatischen Küchen: Vietnam, Indonesien, Nepal und Thailand – Asian Basics für Ihr Yin & Yang. Es geht auch um Exotic - aber vor allem um die frischen Zutaten, die wunderbaren Aromen und die Harmonie in der Zubereitung. Wir kombinieren Gerichte aus der großen Palette der Küchen Asiens zu einem köstlichen Erlebnis. Träumen Sie nicht nur von Ingwer, Zitronengras, Kokosmilch oder Bambussprossen – kochen Sie damit.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 10.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

### Bratwurst-Workshop

Bratwurst – selbst gemacht – z.B. die scharfe Lambratwurst Merguez oder Thüringer Bratwurst. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Bratwurst ohne viel Aufwand selbst herstellen können. Sie bestimmen dann zu Hause selbst, was in Ihre Bratwurst reinkommt. Spielend leicht und ruckzuck fertig.

Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 15 Teilnehmer

Nächster Termin: 19.11.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

### Burger Workshop

Lernen Sie bei uns im Kurs alles über Burger. Backen Sie die Burgerbuns und braten bzw grillen sie die Burgerpatties. Die leckere finale Zusammenstellung der Burger gehört natürlich auch dazu. Wir zeigen Ihnen alles, was Sie schon immer über Burger wissen wollten. Schnell, lecker und mit ganz viel Spaß! Wer einmal die homemade Burger kennengelernt hat, der wird begeistert sein.

Preis p.P.: 99 €, ca. 4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 20.11.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

### Dry Aged und Steak - Workshop

Es geht um Dry-Aged-Beef und um Steaks – nicht mehr und nicht weniger. Wer ein perfekt gegrilltes Rindersteak essen will, muss zuerst auch einiges über 'Medium, Medium-Rare, Rare' wissen. In diesem Kurs lernen Sie das Dry-Aged-Beef in verschiedenen Cuts kennen und natürlich auch schmecken. Dazu gibt es verschiedene Beilagen, die den Steakgenuss kulinarisch abrunden und zum Abschluss Gin-Beeren-Trifle. Es macht Spaß, mit anderen zusammen das Dry-Aged-Beef kennenzulernen und eine schöne, kulinarische Auszeit zu genießen. Freuen Sie sich darauf - wir freuen uns auf Sie.

Preis p.P.: 109 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 31.10.2020 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet

### Erotic Food

Vielen Nahrungsmitteln werden stimulierende Wirkungen nachgesagt und es gibt nicht wenige Rezepte, welche die Lust kulinarisch zu wecken vermögen. Schon Eva verführte Adam bekanntlich mit einem Apfel. Spüren Sie alte Liebesrezepte auf und rufen aphrodisierende Gewürze und Kräuter für stimmungsvolle Menüs auf den Speiseplan. Begeistern Sie sich für die erotische Komponente des Kochens ... Sie werden es lieben. Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 4.12.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

### Fisch und Seafood – X –

Fisch und Meeresfrüchte sind für Sie ein "Buch mit sieben Siegel"? Wir bringen Licht ins Dunkel! Die Zubereitung der Schätze des Meeres ist die Grundlage dieses Kochkurses. Sie bekommen "Mut zum Meer" und lernen, wie man gekonnt und wohlschmeckend kombiniert und ohne viel Arbeit tolle Ergebnisse erzielt. Lassen Sie sich inspirieren. Preis p.P.: 109 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 28.10.20 um 18:30 Uhr

### Fleisch-Kochkurs – X –

Steaks und Fleisch von Rind, Lamm, Schwein, Pute und Hähnchen, aus Pfanne, Ofen und Sous Vide Eine Scheibe schön marmoriertes Fleisch, einfach kurz gebraten, mit würzig-brauner Kruste und saftigem Kern - mehr braucht es nicht zum Genuss. Der Fleisch-Kochkurs bietet Ihnen Hintergrundwissen, jede Menge wichtige Infos zum Thema und viele interessante Tipps zur Zubereitung - einfach, unkompliziert und genial. Preis p.P.: 109 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 6.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

### Grillkurs - Gas, Holzkohle, Cobb, Smoker

In unseren Grillen/BBQ-Basis-Kursen grillen wir auf Holzkohle, Gas, Elektro- und Keramikgrills sowie auf Cobbgrills, im Smoker und auf dem Feuerring. Sie lernen die verschiedenen Grills und die Grundlagen des Grillens sowie des BBQs kennen. Wir bereiten zu: Pizza, Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilagen und ein Dessert. Dazu gibt es 3 Dips und Reis/Bulgursalat. Steaks werden nicht gegrillt - siehe hierzu unser Steak-Workshop. Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 7.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

### BBQ und Smoker-Kurs

Erfahren Sie in unserem Kurs alles über American-BBQ, den Smoker, Pulled Pork, Lachsfilet-Tranchen im Holzwrap, Spareribs und Chickenwings. Dazu gibt es gegrillten Kartoffelsalat, Maiskolben, verschiedene Dips, Salat und Dessert. Wir arbeiten in diesem Kurs mit verschiedenen Holzkohle- und Gasgrills und natürlich mit dem Smoker und dem Pelletsmoker. Verbringen Sie ein tolles Erlebnis mit netten Leuten, diskutieren Sie mit den anderen Teilnehmern und essen Sie gemeinsam. Der Kurs bietet viel Neues für Teilnehmer des Basiskurses und auch für Griller/BBQer die schon mehr Erfahrung haben. Mit viel Spaß bei bestem BBQ mit netten Leuten werden Sie ganz einfach zum BBQ und Smoker-Profi.

Preis p.P.: 129 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 30.9.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

### Indische Küche – X –

Die indische Küche ist eher eine Kunst als eine Wissenschaft. Sie erlaubt dem Kochenden die eigene Kreativität voll zu entfalten und kommt mit wenigen und einfachen Utensilien aus - die Zubereitungsarten sind in den meisten Fällen denen in Europa sehr ähnlich. Zu wissen, wie man Gewürze und Kräuter verwendet, ist der Schlüssel zum Geheimnis der verführerischen Düfte indischer Gerichte. Freuen Sie sich auf ein tolles Küchenerlebnis, das Sie mit allen Sinnen genießen werden.

Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer

Nächster Termin: 29.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

### Insekten-Kochkurs – X –

Insekten sind eine hervorragende Proteinquelle und sehr gesund. Andere Kulturen haben diese Leckerli seit jeher in ihren Speiseplan aufgenommen, und auch bei uns kommen immer mehr Menschen auf den Geschmack. Wer sich wirklich neue Welten des Kochens erschließen will und eine gewisse Portion Aufgeschlossenheit und Mut mitbringt, der wird an diesem Kochkurs seine Freude haben. Lassen Sie sich von ganz besonderen Rezeptideen überraschen. Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer -

Nächster Termin: 13.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet

### **Italienische Landküche – X –**

Die kulinarischen Genüsse der italienischen Landküche bieten Ihre ganze verführerische Vielfalt auf. "Kennst Du das Land, wo die Zitronen blühen?" ... schon Goethe liebte Italien und auch heute noch denken wir oft voll Sehnsucht an 'La Dolce Vita'. Diese Sehnsucht wollen wir für einen Abend stillen und laden Sie ein zu einem Koch-Erlebnis, das das Herz eines jeden Italien-Liebhhabers höherschlagen lässt.

**Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 1.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Karibische Küche – X –**

Urlaubsfeeling in der Küche - träumen erlaubt. Reisende treibt das Fernweh in die Karibik - oder der Appetit auf kulinarische Köstlichkeiten. Paradiesische Strände, sich wiegende Kokospalmen und das türkisblaue Meer sind die Zutaten gegen das Fernweh. Oder aber frischer Fisch, würziges Hühnchen, 'Escoveitch-Gerichte', exotisches Gemüse, Süßkartoffeln, Kochbananen und die karibische Würzsoße 'Sofrito'. Verführerische Zutaten lassen einem schon beim Gedanken an die Karibische Küche das Wasser im Mund zusammenlaufen. **Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 16.10.2020 um 15:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Männer-Kochkurs**

So werden Männer und Jungs satt und zufrieden. Ohne Schnickschnack, dafür handfest und ideenreich, aber keineswegs bieder: so lassen sich die Vorzüge dieses Kochkurses zusammenfassen, der dem Wolfshunger der Männer Rechnung trägt und das Geschmackserlebnis nicht vernachlässigt. Männer essen und kochen anders – und ein Mann der kochen kann punktet immer. Also – an die Töpfe, fertig, los.

**Preis p.P.: 99 €, ca. 3 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 11.11.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Mittelmeerküche – X –**

Berausende Blüten, wunderbare Landschaften, fröhliches Beisammensein, alte Mauern und imposante antike Monumente, Olivenhaine und duftende Kräuter – das sind einprägsame Momentaufnahmen des mediterranen Raumes. Wir erinnern uns alle gern an das Mittelmeer, an sonnendurchfluteten Urlaub und köstliche südländische Gerichte. Sie werden alle Zutaten, Kräuter und Gewürze wiederfinden, die schon Ihren Urlaub verzaubert haben. **Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 29.9.2020, 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Molekulare Küche - Kochkurs**

Abenteuer Molekularküche - Laborküche für Experimentierfreudige. Ein Kochkurs wunderbar geeignet um den Einstieg in die Molekulare Küche zu wagen! Das Spektrum der Molekularen Küche ist groß und dabei ist sie doch kein Hexenwerk, wie die Rezepte, die Sie kochen werden, beweisen. Einfach ausprobieren und überrascht sein, wie lecker und unkompliziert sie sind. **Preis p.P.: 109 €, 4-5 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 13.11.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Orientalische Küche – X –**

Die Küche des vorderen Orients - wie aus 1001 Nacht.

Tauchen Sie ein in üppigste kulinarische Genüsse gepaart mit einer sehr alten Kochtradition. Schon vor mehr als 1000 Jahren ließen die Kalifen von Bagdad Zubereitungsarten und Zutaten für verschiedenste Speisen aus den entferntesten Provinzen und eroberten Gebieten zusammentragen. Diese wurden dann in die einheimische Kochkunst integriert. Aber auch die zahlreichen Handelskarawanen und die Pilger brachten fremde Gerichte mit, die in den Küchen teilweise übernommen und den örtlichen Gepflogenheiten angepasst wurden. **Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 9.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Soßen-Workshop**

Ein Berg Knochen und Gemüse – Fond – Soße. Wir halten uns hierbei an Escoffier: jede gute Küche basiert auf einem guten Fond. Im Soßen-Workshop lernen Sie, wie aus reichlich Knochen und Gemüse unter Einsatz von viel Geduld fantastische Grundlagen für verschiedene Soßen werden. Natürlich gibt's dann auch Verschiedenes zu essen – immer im Einklang mit den Soßen.

**Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 21.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Sushi-Kurs**

In der japanischen Küche spielen Sushi seit vielen Jahrhunderten eine herausragende Rolle. Sushi Kreationen mit frischem Fisch oder vegetarisch – bei uns bereiten Sie eine grosse Auswahl verschiedener Sushi zu. Schon nach einigen Versuchen funktioniert das Zubereiten von Sushi auf jeden Fall. Die Herstellung von Sushireis, Miso-Suppe und grünem Tee sowie der leckere Algensalat, und Matcha-Eis gehört ebenso zum Koch-Erlebnis wie der Genuß von Sake und Likör aus der Ume-Pflaume.

**Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 2.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Tapas & Co. – X –**

Entdecken Sie die Welt der köstlichen kleinen Leckereien. Der leckeren Vielfalt von Tapas & Co. ist dieses Koch-Erlebnis gewidmet. Die kleinen Häppchen sind natürlich wunderbare Vorspeisen – aber eigentlich viel mehr als das. Sie bedeuten Lebensfreude, die man essen kann und sie wurden schon längst zum weltbekanntem Kultobjekt erhoben. Sie bereiten unter fachkundiger Anleitung ein großes Buffet mit kleinen Leckereien zu. **Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 8.10.20 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Thailändische Küche – X –**

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise nach Thailand. Die Thaiküche bietet eine faszinierende Welt vielfältiger Geschmacksnuancen. Tauchen Sie ein in die verschwenderische Palette an köstlichen Gerichten und bereiten Sie unter fachkundiger Anleitung ein großes Thai-Buffet zu.

**Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer.**

**Nächster Termin: 15.10.20 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Vegetarischer Kochkurs – X –**

Vegetarisch zu leben ist modern und gleichzeitig uralte. Eigentlich handelt es sich hier sogar um eine Philosophie. Den Anstoß gab der griechische Philosoph und Mathematiker Pythagoras (600 Jahre vor Christus), deswegen wird sie auch heute noch hin und wieder als "pythagoräische Lehre" bezeichnet. Ganz ohne Fleisch, dafür aber gekonnt in Szene gesetzt, überzeugen die vegetarische Gerichte auf der ganzen Linie.

**Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 10.10.2020 um 11:00 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Veganer Kochkurs – X –**

Vegan zu kochen ist nicht ganz leicht, aber es ist viel, viel leichter als die meisten denken. Nicht-Veganer vermuten oft, sich vegan zu ernähren sei vor allem mit Verzicht und Anstrengungen verbunden. Aber alle VeganerInnen erleben am Ende die Netto-Bilanz als äußerst positiv. Tauchen Sie ein in die Welt der veganen Ernährung.

**Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 27.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

### **Whisky-Kochkurs – Kochkurs mit Whisky (kein Tasting!)**

Es ist längst keine Überraschung mehr, sondern ein Trend: Köche und Whisky-Liebhaber aus aller Welt entdecken Whisky als spannende Zutat beim Kochen. Erleben Sie selbst, welche erstaunlich vielfältige Kombinationsmöglichkeiten der Whisky mit den aktuellen Food-Trends bietet. Hierbei handelt es sich nicht um ein Tasting sondern um einen Kochkurs bei dem die Speisen den Menüs mit Whisky "gewürzt" bzw. aromatisiert werden. Allerdings probieren die TeilnehmerInnen auch den jeweiligen Whisky - um zu wissen, wie er solo, d.h. ohne in der Speise verarbeitet zu sein, schmeckt.

**Preis p.P.: 99 €, 3-4 Stunden, 6 bis 20 Teilnehmer**

**Nächster Termin: 16.10.2020 um 18:30 Uhr – weitere Termine im Internet**

**Alle unsere Erlebnisse können Sie als individuelle Familien- oder Firmenfeier buchen.**

Infos auf [www.bw-y.de](http://www.bw-y.de) unter <Firmen und Gruppen>. Es sind auch kleine Gruppen – z.B. für einen Kochkurs mit Freunden oder der Familie möglich. Höchstteilnehmerzahl 70-80 Personen.

**Weiterhin sind die Erlebnisse auch tolle Präsente zu vielen Gelegenheiten. In unserem Laden, durch Anforderung online oder per E-Mail erhalten Sie hierfür **Geschenk-Gutscheine**.**