



## KOCHKURSE 2025

In unserer innovativen Kochschule finden regelmäßig Kochseminare zu ausgewählten kulinarischen Themen statt. Die Seminare finden ab einer Teilnehmerzahl von 6 Personen statt. Für externe Gäste berechnen wir für den Tageskurs einen Aufschlag von 50 € pro Person. Bei einer Gruppe von mindestens acht Personen gehen wir gerne auch auf individuelle Themen- und Terminwünsche ein. Im Kurspreis enthalten sind die Weinbegleitung, Getränke, Unterlagen und Rezepte sowie eine exklusive Traube Tonbach Kochschürze.

<b>03. März 2025</b> <b>Italienische Hausfrauenküche</b>	Mediterranes Gemüse, Weinbergschnecken, Kräuter, Rotkopf-Garnelen, Kalbskopf und Bries, Artischocken	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>24. März 2025</b> <b>Frühlingsboten</b>	Auszüge von Gemüse, junge Kräuter und Salatspitzen kombiniert mit Sankt Jakobsmuschel, Seesaibling und Kaninchen	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>25. März 2025</b> <b>Asiatische Aromen</b>	Eindrücke der Wanderjahre von Henry Oskar Fried in Asien	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>07. April 2025</b>	Salz- und Süßwasserfische	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>26. Mai 2025</b> <b>Spargel und exotische Früchte</b>	Dreierlei Spargel mit exotischen Früchten Carabinero, Hummer und Garnele	<b>370 Euro p.P.</b>
<b>27. Mai 2025</b> <b>Badischer Stangenspargel</b>	Grüner und weißer Stangenspargel mit Fisch und Fleisch	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>23. Juni 2025</b> <b>Liebblingsgerichte</b>	Henry Oskar Frieds Lieblingsgerichte im Sommer	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>24. Juni 2025</b> <b>Australischer schwarzer Trüffel</b>	Drei Gänge mit der exklusiven Knolle und einem süßen Abschluss, Gratin von weißem Pfirsich mit Trüffelrahmeis	<b>650 Euro p.P.</b>

# KOCHKURSE 2025

<b>07. Juli 2025</b> <b>Pfifferlinge aus dem Schwarzwald</b>	mit Fisch, Fleisch und Kräuter aus dem Kochschulen Garten	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>08. Juli 2025</b> <b>Grillen auf Holzkohle</b>	Klassisches Grillen auf Holzkohle in Verbindung mit einem Thermolizer Gemüse, Fisch, Fleisch, Früchte	<b>290 Euro p.P.</b>
<b>01. September 2025</b> <b>Edle Gemüseküche</b>	Gemüse, Kräuter und Körner mit kalt gepresstem Olivenöl, Stein- und Meersalz	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>02. September 2025</b> <b>Waldpilze aus der Region Hochschwarzwald</b>	Waldpilze kombiniert mit Schalentieren und Geflügel	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>27. Oktober 2025</b> <b>Allerlei Aromen im Herbst</b>	Herbstliche Genüsse mit Kraut aus den Fildern und regionalem Fisch & Fleisch sowie Eiern vom Seidtenhof in Baiersbronn	<b>270 Euro p.P.</b>
<b>28. Oktober 2025</b> <b>Ganz wild auf Wild</b>	Heimisches Reh und Hirsch	<b>290 Euro p.P.</b>
<b>03. November 2025</b> <b>Training für Ihr Weihnachtsmenü</b>	Exklusives Weihnachtsmenü mit Rinderfilet Wellington	<b>300 Euro p.P.</b>
<b>04. November 2025</b> <b>Ente gut, Alles gut</b>	Traditionelle Bauern-Enten aus dem Rohr	<b>650 Euro p.P.</b>



## Anmeldung für die Kochseminare:

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung bis spätestens 4 Wochen vor Kurstermin. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir im Falle einer kurzfristigen Stornierung (ab 14 Tage vor Seminarbeginn) nur dann auf die Zusendung einer Ausfallrechnung verzichten können (80 % des vertraglich vereinbarten Preises), wenn der Seminarplatz neu besetzt werden kann. Dies gilt auch für Umbuchungen. Weitere Informationen zu unseren Kochkursen erhalten Sie unter [www.traube-tonbach.de/kochschule-traubetonbach](http://www.traube-tonbach.de/kochschule-traubetonbach).

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter 07442 492 665 oder per Mail [reservations@traube-tonbach.de](mailto:reservations@traube-tonbach.de) entgegen.