

Kategorien: [Kochkurse](#), [Kochreisen](#)

Kochreisen fürs Frühjahr 2009



Gerade im Frühjahr macht Kochen Laune. Das junge Gemüse sprießt, die Obstbäume tragen erste Früchte und die Salatköpfe warten nur darauf, zu einem knackigen Mittagssnack verarbeitet zu werden. Bongusto hat sich bei den neuen Angeboten in Sachen Kochkursen umgesehen und einige besonders interessante Varianten aus der ganzen Welt herausgepickt - vom italienischen Gourmetkochkurs bis hin zum Kinderkochen in Sternrestaurants.

Inhalt:

[Kinderkochkurs Baiersbronn](#)
[Villa Crespi, Orta See bei Mailand](#)
[Finca Cortesín, Andalusien](#)
[Biohotel Kurz in Bischofswiesen](#)
[Kinderkochen im Hotel Gut Wenghof](#)
[Kreolisch kochen auf Mauritius](#)
[Villa Spalletti Trivelli, Rom mit Kochkurs in Umbrien](#)

Artikel: [kommentieren](#) [merken](#) [empfehlen](#) [drucken](#)
[beobachten](#)

Kinderkochkurs Baiersbronn

In Deutschlands Gourmethochburg können kleine Feinschmecker den Profiköchen in die Töpfe kucken. Am **21. Juli** und am **6. August** schwingen in Baiersbronn die kleinen Kinder den ganz großen Kochlöffel. Gemeinsam mit dem Chef de Cuisine schaben sie Spätzle, schnippeln Gemüse und bereiten leckere Desserts zu. In kleinen Gruppen sind die Kinder je für einen Gang ihres besonderen Menüs verantwortlich und am Ende heißt es dann: gemeinsam an den Tisch und "Guten Appetit". Das Kinderkochen ist wie viele Angebote des **Baiersbronnner Kinderprogramms** für Gäste kostenlos. Die kleinen Köche ab sieben Jahren treffen sich am 21. Juli 2009 im **Hotel Sommerberg** und am 6. August im **Hotel Lamm** in Mitteltal, jeweils ab 14:30 Uhr.

www.baiersbronn.de; Anmeldung über Baiersbronn Touristik, Tel. 07442/84140.



Villa Crespi, Orta See bei Mailand

Wer einmal in den Sternenhimmel der italienischen Küche schauen will, der sollte in die Villa Crespi am **Orta See** nahe **Mailand** fahren. Denn hier kann man 2-Sterne-Koch **Antonino Cannavacciuolo** beim Zubereiten exquisiter Kulinarikfeinheiten über die Schulter schauen. Und nicht nur das: Nach einem **zweistündigen Kochkurs**, der jeden Tag von 9.30 bis 11.30 Uhr stattfindet, werden die zubereiteten Gerichte bei einer Weinprobe gemeinsam verspeist.

2-Tages-Paket inkl. Welcome-Dinner, Rezeptbuch mit Urkunde sowie Kochschürze 2 Nächte im Deluxe DZ / Junior Suite: **650 - 725 €p.P.** (auch auf 3

Nächte und einen weiteren Kochkurstag erweiterbar).

www.villacrespi.it

Finca Cortesín, Andalusien

Er hat in den letzten 20 Jahren schon in einigen der besten Restaurants Europas gekocht, und deshalb ist Sternekoch **Schilo Van Coevorden** auch geradezu prädestiniert, die Feinheiten der **Cross Over-Küche** an seine Schüler weiterzugeben. Bei einem halbtägigen Kochkurs von 9 bis 14 Uhr verrät er seinen Schülern, wie man die besten Zutaten aus aller Herren Länder zu einzigartigen Gerichten kombiniert. Und das alles unter mediterraner Sonne, im **Herzen Andalusiens**. Und auch wer Interesse hat, die echte südspanische Küche kennen zu lernen, ist bei Schilo richtig, denn schließlich ist er Chefkoch in der traumhaft gelegenen **Finca Cortesín**, wo er seine Gäste mit Gazpacho, Kichererbsen-Eintopf oder einem typischen Mandel-Honig-Dessert verwöhnt. Zu jedem zubereiteten Mittagessen hält der Sommelier des Hauses natürlich die passenden Weine bereit.



2-Nächte-Paket inkl. SPA-Eintritt, Kochkurs mit Rezeptbuch, Weinverkostung zum Essen: **846-980 €p.P.** im Superior DZ.

www.fincacortesin.com



Biohotel Kurz in Bischofswiesen

Bei Christl und Gabriele Kurz lernt man, wie schmackhaft gesunde Küche sein kann. In ihrem **Biohotel in Bischofswiesen** nahe Berchtesgaden bewirbt Christl Kurz zusammen mit ihrer Tochter Gabriele nicht nur ernährungsbewusste Gäste mit feiner vegetarischer Kost, sondern sie zeigt ihnen auch gleich in einem **vierstündigen Vorführ-Kochkurs** (10-14 Uhr), wie man die gesunden Leckereien zubereitet. Die Themen reichen hier von "**Wildkräuter und Wildgemüse**" über "**Salatparty**" bis hin zu "**Bayerische Hausmannskost**". Jedem kulinarischen Seminar geht ein Vortrag über die Philosophie gesunder Küche voraus. Anschließend wird "genüsslich verkostet, was gekocht wurde."

Kurse zw. 40-50 €; DZ inkl. HP 60-80 € p.P.

www.biohotel-kurz.de

Kinderkochen im Hotel Gut Wenghof

Sorgenfrei ar



Die Berufsunfähigkeit ist die größte Sorge mit dem Alter. SEHR GUT "b" Finanztest. Hier

Selbststä



Testsieger Priv Krankenkasse Selbstständige Euro!

Endlich z



LBS-Bauspare zinsreicher und gefördert! Jetzt!

Im Hotel Gut Wenghof lernen kleine MeisterköchInnen wie natürliche Lebensmittel vom Bauernhof zu gesunden, kindgerechten Schmankerln verarbeitet werden. Teil der **wöchentlich stattfindenden Kurse** ist es auch, die Jungköche mit bestimmten Lebensmitteln vertraut zu machen, ihre Herkunft kenn zu lernen und ein Gefühl für bewusstes Essen und Trinken zu entwickeln. Die kleinen Köche bereiten selbst **Müsliriegel** und kunterbunte **Gemüsespieße** zu und backen gar ihr eigenes **Brot**. Jeder Kurs steht unter einem bestimmten Motto, von **"Sommerküche"** über das Thema **"Weihnachten"** bis zu **"Ostern"**. Auch der Besuch eines Bauernhofes gehört zum Programm. Zum Abschluss bekommen alle MiniköchInnen eine Küchenmeisterauszeichnung.



www.gut-wenghof.at; DZ ab ca. 85 € (Kinder 7-14 J zahlen 40%); Kochkurse sind inklusive.



Kreolisch kochen auf Mauritius

Im **5-Sterne-Hideaway** Dinarobin auf der **Halbinsel Le Morne** im Westen von Mauritius führt Chefkoch **Stefano Fontanesi** jeden Mittwoch interessierte Gäste in die Geheimnisse der **kreolischen Küche** ein. Nach einem Welcome Drink und der Einweisung in die hiesigen Kräuter und Gewürze lernt man in einem halbtägigen Kurs die Zubereitung der typischen Currys, Chutneys und den so genannten "Rougailles" - tomatig-würzigen Saucen, die zu Fisch oder Fleisch gereicht werden.

Kurs ca. 90 € p.P. inkl. Rezeptbuch und Kochschürze.

www.beachcomber-hotels.com

Villa Spalletti Trivelli, Rom mit Kochkurs in Umbrien

Das **Villa-Hotel** im Herzen der **Ewigen Stadt** lädt zu einer ganz besonders bereichernden Kocherfahrung ein: Als Teil eines **4-Tages-Packages** unternimmt man einen Ausflug in das grüne Herz Italiens, nach Città della Pieve in Umbrien. Im dortigen Anwesen der Spalletti Rivellis findet, umgeben von traumhaftem grünen Hügelnd, ein halbtägiger Kochkurs statt. Gemeinsam mit dem Chefkoch des Hauses werden traditionelle Rezepte der umbrischen und römischen Küche zubereitet. Im Anschluss an die "Lezione" speist man zusammen im Grünen, genießt dazu die hauseigenen Weine sowie einige weitere kulinarische Köstlichkeit nach Art der "Mamma".



Bei Buchung eines 4-Tages-Pakets inkl. Kochkurs (bitte bei Buchung gleich reservieren), Transfer und allerlei kleinerer Service-Annehmlichkeiten: 1 Nacht für 2 Personen im Deluxe-DZ: **750 €**zzgl. MwSt.

www.villaspalletti.it

Bilder: Baiersbronn Touristik, slh (Small Luxury Hotels), Marian Wilhelm, Biohotel Kurz, Gut Wenghof, Beachcomber Hotels, Villa Spalletti

Autor/in:



Susanne Wess
Nachricht schreiben
Verfasst am 16. April 2009

Bewertung:

(0 Bewertungen)

Artikel:

[merken](#)
[empfehlen](#)
[drucken](#)
[beobachten](#)

KOMMENTAR

Überschrift

Kommentar eingeben

KOMMENTAR ABGEBEN

ABBRECHEN