

# Ihr Programm: Lehmann's Kochschuljahr 2024

02.03.  
2024  
SAMSTAG

11:00 Uhr  
bis 14:00 Uhr



## BARISTAKURS EINSTEIGER

mit Coffee-Factory Göppingen  
[www.coffee-factory.eu](http://www.coffee-factory.eu)

Im Kurs gehen wir auf folgende Dinge ein:  
– Grundlagen zum Thema Kaffee und Espresso  
– Überblick über die verschiedenen  
Espressomaschinen-Typen und Techniken  
– Einblicke in das Handwerk der Baristi  
– Den ersten eigenen Espresso extrahieren und  
diesen wieder reproduzieren  
– Kaffee trinken und testen so viel ihr  
vertragen könnt

KURSBEITRAG: 95,- € \*, Anmeldeschluss: 23.02.2024

Der Kurs für alle, die sich in der Welt des Kaffees und der Espressomaschinen orientieren wollen. Er richtet sich an alle Kaffee-Begeisterte, die sich quer durch die Welt des Kaffees testen wollen, dabei interessante Einblicke in Geschmäcker und in das Handwerk der Baristi erhalten möchten.

Dies ist der perfekte Kurs, wenn ihr über den Kauf einer Espressomaschine nachdenkt, euch informieren wollt, oder einen schönen Tag mit leckerem Kaffee in gemüthlicher Atmosphäre genießen möchtet. Vorerfahrungen sind nicht nötig.

\* Kursbeitrag gilt pro Person  
Kursgröße maximal 12 Personen. Mindestteilnehmerzahl 6 Personen.

10.03.  
2024  
SONNTAG

13:00 Uhr  
bis 17:00 Uhr



## VERKAUFSOFFENER SONNTAG – HERZLICH WILLKOMMEN!

Neue OutdoorGrillküche mit Big Green EGG und  
Napoleon Grill und Out4kitchen.  
Kochvorführungen in unserer Kochschule mit  
WMF Küchenmeister Peter Manca

\*Die Kochvorführungen finden von 13 bis 17 Uhr statt.



13.04.  
2024  
SAMSTAG

10:30 Uhr  
bis 14:30 Uhr



## KOCHKURS

inklusive Aperitif,  
Wein, Getränke,  
Kochschürze, Rezepte

PREIS: 109,- € \*, Anmeldeschluss: 05.04.2024

Eberhard Braun, Fernsehkoch und Ernährungswissenschaftler – bekannt aus Kaffee und Tee beim SWR – kocht mit Ihnen eine legerere Frühlingsküche mit Buffettcharakter.

\* Ende der Veranstaltung 15:00 Uhr

27.04.  
2024  
SAMSTAG

10:30 Uhr  
bis 14:30 Uhr



## OUTDOOR GRILLKÜCHE KOCHKURS

inklusive Aperitif,  
Wein, Getränke,  
Kochschürze, Rezepte

PREIS: 109,- € \*, Anmeldeschluss: 20.04.2024

Ole Trautner, Küchenmeister und Küchenchef im Burgmanns in Weilheim Teck. Teilnehmer The Taste, ehemaliger Küchenchef auf Burg Staufeneck.

Wir grillen auf unserer neuen Outdoorküche und kombinieren 4 Gerichte in unserer Kochschule miteinander.

Genießen Sie vorzügliche Kochstunden am Samstag mit außergewöhnlichen Rezepten.

\* Ende der Veranstaltung 15:00 Uhr



04.05.  
2024  
SAMSTAG

10:30 Uhr  
bis 14:00 Uhr



## BORA KOCHVORFÜHRUNG



Anmeldeschluss: 26.04.2024 \*

Lernen Sie die Möglichkeiten der Kochfeldabzugssysteme und Tepan Kochfelder kennen. Erleben und genießen Sie leckere Kostproben.

\* Wir bitten um Anmeldung bis zum 26.04.2024. Die Vorführung ist kostenfrei und in unseren Serviceleistungen enthalten.

08.06.  
2024  
SAMSTAG

11:00 Uhr  
bis 14:00 Uhr



## V-ZUG KOCHVORFÜHRUNGEN

Erleben Sie die Vielfalt der V-ZUG  
Dampfbacköfen verbunden mit der  
Profitechnik Sous-vide. Entdecken  
Sie die digitale Vernetzung und  
das exklusive Einbau-Design in  
unserer Kochschule.

UNKOSTENBEITRAG: 65,- € \*, Anmeldeschluss: 31.05.2024

Uli Wüllenweber, Leiter V-ZUG Gourmet Akademie und Cayne Schneider der Firma V-ZUG, zeigen Ihnen die Vielfalt der Geräte im Zusammenspiel der unterschiedlichen Garmethoden.

Genießen Sie dazu die frisch zubereiteten Leckereien und bummeln Sie entspannt durch unsere Neuheiten-Ausstellung.



The Swiss Leader

\* Wir bitten um Anmeldung bis zum 31.05.2024. Die Plätze sind begrenzt. Beim Kauf eines Dampfbackofens der Firma V-ZUG wird Ihnen der Unkostenbeitrag angerechnet. Für unsere Kunden ist der Kurs beim Kauf eines Dampfbackofens kostenlos und in unseren Serviceleistungen enthalten.

15.06.  
2024  
SAMSTAG

11:00 Uhr  
bis 14:00 Uhr



## SIEMENS KOCHVORFÜHRUNGEN

Erleben Sie die Dampfbacköfen und  
Kochfelder live in unserer  
Kochschule.

UNKOSTENBEITRAG: 45,- € \*, Anmeldeschluss: 07.06.2024

Siemens Kochberaterin Frau Martina Fränkel zeigt Ihnen leckere Gerichte und erklärt die Funktionsweise mit Tipps und Tricks.

\* Wir bitten um Anmeldung bis zum 07.06.2024. Die Plätze sind begrenzt. Beim Kauf eines Dampfbackofens der Firma Siemens wird Ihnen der Unkostenbeitrag angerechnet. Für unsere Kunden ist der Kurs beim Kauf eines Dampfbackofens kostenlos und in unseren Serviceleistungen enthalten.



29.06.

2024  
SAMSTAG

10:30 Uhr  
bis 14:30 Uhr



### KOCHKURS

inklusive Aperitif,  
Wein, Getränke,  
Kochschürze, Rezepte

PREIS: 109,- € \*, Anmeldeschluss: 21.06.2024

Eberhard Braun, Fernsehkoch und Ernährungswissenschaftler – bekannt aus Kaffee und Tee beim SWR – kocht mit Ihnen ein sommerliches Wildmenü.

\* Ende der Veranstaltung 15:00 Uhr

06.07.

2024  
SAMSTAG

10:30 Uhr  
bis 14:30 Uhr



### GRILLKOCHKURS

inklusive Aperitif, Wein, Getränke,  
Kochschürze, Rezepte

PREIS: 99,- € \*, Anmeldeschluss: 28.06.2024

Peter Manca, WMF Koch und Küchenmeister, zeigt Ihnen neue Variationen mit mehreren Gängen auf dem Gasgrill und dem Big Green EGG. Erleben Sie direktes und indirektes Grillen mit ungewöhnlichen Rezepten in einem 4-Gänge Menü mit hervorragenden Materialien.

\* Ende der Veranstaltung 15:00 Uhr

21.09.

2024  
SAMSTAG

10:30 Uhr  
bis 14:30 Uhr



### GRILLKOCHKURS

inklusive Aperitif, Wein, Getränke,  
Kochschürze, Rezepte

PREIS: 99,- € \*, Anmeldeschluss: 13.09.2024

Peter Manca, WMF Koch und Küchenmeister, zeigt Ihnen neue Variationen mit mehreren Gängen auf dem Gasgrill und dem Big Green EGG. Erleben Sie direktes und indirektes Grillen mit ungewöhnlichen Rezepten in einem 4-Gänge Menü mit hervorragenden Materialien.

\* Ende der Veranstaltung 15:00 Uhr

29.09.

2024  
SONNTAG

13:00 Uhr  
bis 17:00 Uhr



### VERKAUFSOFFENER SONNTAG / BORA KOCHVORFÜHRUNG

Lernen Sie die Möglichkeiten der Kochfeldabzugssysteme und Tepan Kochfelder kennen.  
Erleben und genießen Sie leckere Kostproben.

Outdoorküche und Big Green Egg Grill – Neuheiten in der Ausstellung.



22.10.

2024  
DIENSTAG

18:00 Uhr  
bis 22:00 Uhr



### CLEMENS CLEMENT

inklusive Aperitif, Wein, Getränke,  
Kochschürze, Rezepte

PREIS: 109,- € \*, Anmeldeschluss: 15.10.2024

Clemens Clement vom Landgasthof Adler in Wangen kocht mit Ihnen in unserer Kochschule ein mehrgängiges Menü nach regionalen und saisonalen Gerichten.

www.adler-clement.de

\* Ende der Veranstaltung 22:30 Uhr

26.10.

2024  
SAMSTAG

11:00 Uhr  
bis 14:00 Uhr



### SIEMENS KOCHVORFÜHRUNGEN

Erleben Sie die Dampfbacköfen und  
Kochfelder live in unserer  
Kochschule.

SIEMENS

UNKOSTENBEITRAG: 45,- € \*, Anmeldeschluss: 18.10.2024

Siemens Kochberaterin Frau Martina Fränkel zeigt Ihnen leckere Gerichte und erklärt die Funktionsweise mit Tipps und Tricks.  
\* Wir bitten um Anmeldung bis zum 18.10.2024. Die Plätze sind begrenzt. Beim Kauf eines Dampfbackofens der Firma Siemens wird Ihnen der Unkostenbeitrag angerechnet. Für unsere Kunden ist der Kurs beim Kauf eines Dampfbackofens kostenlos und in unseren Serviceleistungen enthalten.

09.11.

2024  
SAMSTAG

10:30 Uhr  
bis 14:00 Uhr



### BORA KOCHVORFÜHRUNG

Anmeldeschluss: 31.10.2024 \*

Lernen Sie die Möglichkeiten der Kochfeldabzugssysteme und Tepan Kochfelder kennen.  
Erleben und genießen Sie leckere Kostproben.

BORA

\* Wir bitten um Anmeldung bis zum 31.10.2024. Die Vorführung ist kostenfrei und in unseren Serviceleistungen enthalten.

26.11.

2024  
DIENSTAG

18:00 Uhr  
bis 22:00 Uhr



### CLEMENS CLEMENT

inklusive Aperitif, Wein, Getränke,  
Kochschürze, Rezepte

PREIS: 109,- € \*, Anmeldeschluss: 19.11.2024

Clemens Clement vom Landgasthof Adler in Wangen kocht mit Ihnen in unserer Kochschule ein mehrgängiges Weihnachtsmenü, damit Sie gut vorbereitet in die Weihnachtszeit starten können.

www.adler-clement.de

\* Ende der Veranstaltung 22:30 Uhr

30.11.

2024  
SAMSTAG

11:00 Uhr  
bis 14:00 Uhr



### V-ZUG KOCHVORFÜHRUNGEN

Erleben Sie die Vielfalt der V-ZUG  
Dampfbacköfen verbunden mit der  
Profitechnik Sous-vide. Entdecken  
Sie die digitale Vernetzung und  
das exklusive Einbau-Design in  
unserer Kochschule.

UNKOSTENBEITRAG: 65,- € \*, Anmeldeschluss: 21.11.2024

Uli Wüllenweber, Leiter V-ZUG Gourmet Akademie und Cayne Schneider der Firma V-ZUG, zeigen Ihnen die Vielfalt der Geräte im Zusammenspiel der unterschiedlichen Garmethoden.

Genießen Sie dazu die frisch zubereiteten Leckereien und bummeln Sie entspannt durch unsere Neuheiten Ausstellung.



The Swiss Leader

\* Wir bitten um Anmeldung bis zum 21.11.2024. Die Plätze sind begrenzt. Beim Kauf eines Dampfbackofens der Firma V-ZUG wird Ihnen der Unkostenbeitrag angerechnet. Für unsere Kunden ist der Kurs beim Kauf eines Dampfbackofens kostenlos und in unseren Serviceleistungen enthalten.



Im Dezember geht die Kochschule in die Winterpause – wir starten wieder im März 2025.

Bitte beachten Sie auch unsere Vertragsbedingungen für die Durchführung der Kurse: Die Berücksichtigung der Anmeldung erfolgt gemäß der Reihenfolge ihres zeitlichen Eingangs. Die Mindestteilnehmerzahl sind 12 Personen. Falls die Mindestteilnehmerzahl unterschritten wird, behalten wir uns vor, den Kurs abzusagen. Maximale Teilnehmerzahl 18 Personen. Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten einzelner Nahrungsmittel bitten wir dies im Vorfeld mitzuteilen.

Bei Abendkursen gilt der Pauschalpreis bis zur angegebenen Dauer des Kochkurses bis 22:30 Uhr. Gerne dürfen Sie bei uns noch in Ruhe den Abend ausklingen lassen. Dafür verlangen wir ab 22:30 Uhr eine Zusatzpauschale von 15,- € und Getränkepauschale von 10,- € pro Person.

Liebe Gäste der Kochschule:

Termine können sich ändern und dafür haben wir Verständnis. Vor Ihrem Eintreffen bereiten viele Hände Ihren Kochkurs vor. Wir halten für Sie Ihren reservierten Platz auf der Teilnehmerliste für den Kochkurs frei. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einer Stornierung eine Stornogebühr verrechnen müssen.

Stornierungsbedingungen: 3 Tage vor der Veranstaltung 75 %, danach 100 % der Kursgebühr. Bei einer Verhinderung kann selbstverständlich auch eine andere Person einspringen.

www.kuechenkompetenz-center.de