

Kocherlebnisse 2026 in unserer Kreativ - Küche! Gaumen- und Sinnesfreude mit bodenständigem Genuss

Die perfekte Woche beginnt mit guter Gesellschaft, Essen und tollen Weinen.

Erleben Sie eine unvergessliche Fusion aus feinsten Weinen und kulinarischen Genüssen
Getränkepauschale für die reguläre Kursdauer 5,5 Stunden (Auswahl an alkoholfreien Getränken,
begleitende Weine je nach Thema, Bier, Espresso und wer mag noch einen Digestif) Rezeptmappe,
Leihschürze, Gemeinsames Essen aller Teilnehmer in unserer Kochschule. Der Preis ist quasi „all
inclusive“

« In unser Küche wird nicht nur gekocht, sondern auch gelebt. »

Diese Worte von George Bernard Shaw spiegeln meine Leidenschaft für unsere Kochkurse perfekt wieder.

Diese Kurse sind an Abwechslungen nicht zu überbieten. Einzelpersonen, Paare und kleine Gruppen wachsen immer sehr schnell zu einer verschworenen Küchengemeinschaft zusammen.
Anfänger und Fortgeschrittene fühlen sich gleichermaßen wohl.

Montag, 19.01. 2026

Das Geheimnis von Suppen, Soßen und Fonds

Sie gehören zu den Grundlagen der feinen Küche und sind doch ein kleines Mysterium für sich. Es werden verschiedene Fonds, Suppen, Soßen zu einem kompletten Menü zubereitet.

Montag, 09.02.2026

Alpiner Kochkurs

Mit regionalen traditionellen Produkten bringen wir einen Hauch Moderne ein. Teils am offenem Feuer sowie in der warmen Küche kochen wir ein feines „Berglermenü“.Einsteiger Kochkurs

Sonntag, 22.02. 2026

So schmeckt Marokko

Kefta Tajine, Fleischklößchen in einer pikanten Tomatensauce, Bissara, eine traditionelle marokkanische Erbsensuppe, Marokkanisch gebratenes Huhn mit Zitrone und Oliven, Rindfleisch mit Datteln in den duftenden Gewürzen Ingwer, Safran, Zimt und Pfeffer kombiniert dazu Couscous. Plus Dessert

Dienstag, 03.03.2026

Kochstudio Fränkel in Friedrichshafen 18:30 Uhr

Montag, 30.03. 2026

Mamma Mia!

Italienischer Kochkurs - die Sehnsucht nach dem Süden stillen.

Fisch- und Meeresküche Kochkurs. Bei unserem Fisch-Kochkurs lernst du alles, was zum perfekten Fischgenuss benötigt wird: Wie aus Karkassen Fonds und Saucen zubereitet werden und ganz einfache feine Fischgerichte entstehen. Plus Dessert.

Montag, 13.04. 2026

Spanien Olé!

Spanische Köstlichkeiten

Papas arrugadas mit Mojo rocho – verde, Empanadas, Quesadillas, Paella, Cocido Madrileño und mallorquinische Mandeltorte. Schon der temperamentvolle Klang der spanischen Leckereien macht Lust auf die Küche Spaniens!

Sonntag, 26.04.2026

Meat it – feine Fleischküche

In diesem außergewöhnlichen Fleisch-Kochkurs ist mir das Beste gerade gut genug.

Mit bestem Fleisch wie z.B. das Bodensee Angus Grasrind, das Iberico-Schwein oder ein Schwarzfederhuhn aus Frankreich. Wir grillen, braten und schmoren uns in den Fleischhimmel auf Erden.

Montag, 04.05. 2026

Bella Italia ein Vorgeschmack auf den Sommerurlaub

Pizza, selbstgemachte Pasta, aromatische Fisch- und Fleischvariationen, feines Gemüse sowie ein Dessert.

Sonntag, 17.05.2026

Meine Lavante - Küche

Einfach, gesund und orientalisch mit einer Vielfalt an Gewürzen.

Hummus, Tahina, Süßkartoffeln, Babaganoush und Labaneh dazu Gerichte mit Fisch und Schwein. Der Kreativität der levantinischen Küche sind keine Grenzen gesetzt.

Montag, 01.06.2026

Afrikanisch kochen

Lerne die Geheimnisse der afrikanischen Küche mit raffinierten Gewürzkombinationen kennen.

Wir bringen die traditionellen Gerichte Afrikas auf den Teller und werden eine unvergessliche kulinarische Reise erleben.

Sonntag, 21.06.2026

Meine Welt der Saucen, unser Saucen – Einmaleins

„Eine raffinierte Sauce ist die Visitenkarte eines Gerichts!“

Wie macht man eine helle Sauce zu Fisch oder Geflügel, eine dunkle Sauce zu Steaks?

Was ist der Trick bei aufgeschlagenen Saucen? Welche schnellen Saucen kann man zaubern?

Sommerpause (Nur geschlossene Kochkurstermine)

Sonntag 23.08.2026

"Japan" trifft Renz Grillkurs

In Japan ist alles nur roher Fisch? Nein! Essen und Trinken ist in Japan eine richtige Kunstform. Japan hat eine wunderbare abwechslungsreiche Küche, die für jeden Geschmack und jeden Feinschmecker das Richtige bereithält.

Montag 31.08.2026

Gehobene vegane Küche - nicht nur für Veganer!

Ohne Fisch & Fleisch muss kein Verzicht und keine Einschränkung für den Genuss bedeuten. In diesem Kochkurs möchten wir Lust auf eine kreative vegane Küche machen, mit vielen Tipps zum Kochen und Backen fürs gute Gefühl.

Montag, 28.09.2026

“ Let's cook happiness ”

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks. | Georges Auguste Escoffier
Vietnamesische Sommerrollen, Caesar Salad mit Pulled Chicken, Gnocchi mit Spinat und Kartoffeln, Rinderfilet mit Hasselback- Kürbis und ein Feigen-Schokoladendessert.

Sonntag, den 11.10.2026

Ein herbstliches Menü mit Wild

Das kulinarische Highlight der bunten Jahreszeit.
Mit Pastinaken, Roter Bete, Fisch, Wild, Kastanien und Pflaumen.

Dienstag, den 20.10.2026 Fränkel Kochstudio in Friedrichshafen 18:30 Uhr

Montag, 26.10.2026

„Sichelhenke“ unser Erntedank – Kochkurs

Nachhaltiger Kochkurs mit Pasta, cremiger Suppe, Fisch, Kürbis, Pilzen, Wirsing, gefüllte Kalbsrouladen und zum Nachtisch ein Nuss-Parfait mit Zwetschgenkompott.

Montag, 02.11.2025

Feinschmecker Abend

Die hohe Kochkunst und feinste Zutaten sorgen für Gaumenfreuden die auch zu Hause gelingen.
Mit Trüffel, einem kräftigen Eintopf, Hummer, Artischocke, einem Kalbsfilet und einem raffinierten Dessert.

Sonntag, 22.11. 2026

Die Levante Streetfoodklassiker

Mit selbst gebackenem Fladenbrot, Hummus, gebratene Auberginen mit Ei & Levantinische Mangosauce, Koriander und Minzesauce, Granatapfel - Salat, Sumach-Hähnchen vom Blech mit Ofenrisotto und zum Dessert einen Rosenwasserpudding mit Dattelkeksen und Dattel Tahin Dip

Montag, 30.11. 2026

"Advent, Advend" Vorfreude auf die Weihnachtszeit

Festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Scampi, Hirsch, Trüffel, Maronen, Mandarine, und winterlichem Gemüse. Danach etwas Süßes.

Bei unseren Kochkursen kochen wir ein 5 Gänge Menü und sind gleichermaßen für Anfänger, Fortgeschrittene und geübte Hobby-Köche/- innen geeignet - „Spaß und Genuss steht bei uns im Vordergrund. Es ist ein tolles Erlebnis!

Kochkurs 125,- € Begleitperson ab 20/00 Uhr 85,- €.

Für private Kochkurse, Ihre Küchenparty, Küchenschlacht, Küchentreff, Gesellschaften oder Firmenevents in unseren Räumlichkeiten ab 10 Personen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ankommen und abschalten in unserem ★★★ Sterne Gästehaus.
Verbringen Sie Ihre Urlaubs - oder Geschäftstage
in einem unserer Zimmer. Die Zimmer sind komfortabel, zum Wohlfühlen
mit Dusche, Fön, WC, Radio, TV und W-LAN ausgestattet.

Sie möchten den Abend genießen, ohne Rücksicht auf die Heimfahrt nehmen zu müssen? Gerne reservieren wir für Sie ein Doppelzimmer in unserem Gästehaus zum Preis von 90,- €. Am anderen Morgen abreisen ohne Zwang (ohne Frühstück).

Das Spezialarrangement in Verbindung mit einem unserer Kochkurse:
2 Übernachtungen Sonntag – Dienstag.
Sonntagabend: 4 Gänge-Überraschungsmenü aus unserer Hirschküche mit Aperitif
am Montag morgen unser hausgemachtes Frühstück.
Dann am Abend von 17/30 bis ca. 23/30 Uhr Kochkurs mit allem was dazugehört,
an den jeweiligen Kochkursterminen
und am Dienstag morgen nach dem Kochkurs abreisen ohne Zwang (kein Frühstück).
Pro Person 295,- €

Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer der Kochkurse:
Bei einer Stornierung ab 14 Tage vor Kursbeginn
sind vom Teilnehmer 30 % der Kursgebühr zu zahlen.
Bei einer Stornierung ab 7 Tage vor Kursbeginn
sind vom Teilnehmer 75 % der Kursgebühr zu zahlen.
Bei einer Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer am Kurstag
sind 100 % der Kursgebühr zu zahlen oder der Gutschein verfällt.
Die Stornierung bitte schriftlich an die E Mail-Adresse hirschrenz@web.de senden.
Unter Angabe Ihrer Kontaktdaten Datum des gebuchten Kurses oder die Gutscheinnummer.

P.S. Bei weniger als 7 Buchungen, eine Woche vor dem Termin halte ich mir frei den Kurs abzusagen. Wenn Sie im voraus einen Kochkurs bezahlt haben, erhalten Sie einen Gutschein für einen anderen Kochkurs Ihrer Wahl.

Inhaber: Artur Frick-Renz
Argenstraße 39 D-88099 Neukirch-Goppertsweiler
Fon 07528 – 1765 Fax 07528 – 1706
hirschrenz@web.de
www.gasthof-zum-hirsch.com
www.kochen-mit-renz.de

