Wir haben die **Teilnehmerzahl** bei den Kochkursen auf 10 bis 12 Personen begrenzt, um viel Spaß und Freude beim Kochen haben zu können. Bleibt es unter 8 Anmeldungen pro Kurs, behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung bis 8 Tage vor Beginn abzusagen.

In der **Teilnahmegebühr** sind Speisen und Getränke, wie Weine, Mineralwasser und Kaffee enthalten (außer Digestifs), sowie ein Ablaufplan samt Rezepturen. Pro Teilnehmer maximal zwei Partnerpauschalen!

Auf Wunsch organisieren wir gerne einen **individuellen Kochkurs** für Ihren Freundeskreis, Ihre Kunden, Mandanten etc. von 10 bis 12 Personen.

Verschenken Sie die **Teilnahme an einem Kochkurs**. Zu Weihnachten, zum Geburtstag, zur Hochzeit etc. Wir stellen Ihnen repräsentative Geschenkgutscheine aus.

Bitte beachten Sie, dass wir Reservierungen nur noch gegen Vorkasse verbindlich annehmen. Sollte der Kurs nicht stattfinden, werden wir die Kursgebühr umgehend zurückerstatten oder nach Wunsch mit einem anderen Kurs verrechnen. Sollten Sie verhindert sein, gelten nacholgende **Stornierungsbedingungen:** Bis 4 Wochen vor Kursbeginn: kostenfrei, bis 14 Tage vor Beginn: 50% der Kursgebühr. Danach fallen die gesamten Kosten an. Eine Ersatzperson kann jederzeit benannt werden.

„Sie sind uns willkommen. Jederzeit."

Sehen, probieren und schmecken. Lassen Sie sich in einer kleinen Runde ein paar Tipps vermitteln.

Ihr **Gastgeber** und **Kochkursleiter** ist **Alex Schneider**. In seinen Lehr- und Wanderjahren als Koch war er in vielen renommierten Restaurants tätig. Unter anderem im Stahlbad in Baden-Baden, im Schloß Neuweier, im Löwen in Oberstaufen (1 Michelin-Stern), in der Orangerie im Nassauer Hof in Wiesbaden (5-Sterne-Hotel), im Restaurant Aubergine in München (3 Michelin-Sterne), im Alpenhof Murnau Relais & Châteaux, im Freihof in Wiesloch, im Four Ways Inn auf den Bermudas, bis er sich dann im Jahr 1993 in Heidelberg im Gasthaus Backmulde selbstständig machte.

Besuchen Sie uns im Internet. Einfach den QR-Code scannen und die Welt der Backmulde genießen!

Backmulde
gasthaus · hotel

Zepf und Schneider GmbH · Schiffgasse 11 · 69117 Heidelberg
Tel 06221/5366-0 · www.gasthaus-backmulde.de
hotel@gasthaus-backmulde.de

„Genuss ist Spaß am Kochen!"

KOCHKURSE

Das Programm 2027

Backmulde
gasthaus · hotel

Kochkurse 2027

März

Lamm!
Lamm in 3 Gängen plus was Süßes
Lammschulter – Lammragout – Lammrücken
Samstag, 6.03.2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 170,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 99,–

April

Fisch!
Rotbarbe – Fischsuppe – Loup de Mer – Seezunge
Samstag, 10.04.2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 185,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 99,–

Mai

Basics!
Fonds – Saucen – Geflügel zerlegen und verarbeiten
Samstag, 8.05.2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 165,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,–

Juni

Viva Italia!
Antipasti – Primo – Secondo – Dolce
Sonntag, 6.06.2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 165,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,–

Juli

Pasta! Nicht rein vegetarisch
Ravioli – Tagliatelle – Corzetti – Gnocchi
Samstag, 3.07 2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 160,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 90,–

Bei unseren Kochevents in entspannter Atmosphäre verraten wir Ihnen nicht nur unsere Rezepte, sondern auch jede Menge logistische Tipps und Tricks. Für alle, die nicht selbst kochen, sondern nur genießen möchten, bieten wir Genussabende an!

Juli

Das Sommer-Menu!
Tatar – Consommé – Surf & Turf – Crème brûlé
Samstag, 17.07 2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 170,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 99,–

September

Kalbsinnereien!
Leber – Niere – Herz – Kalbskopf mit Zunge
Sonntag, 19.09 2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 170,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,–

Oktober

Kartoffeln!
Rösti – Kartoffelsuppe – Kartoffelauflauf –
Gnocchi – Kartoffelhörnchen
Samstag, 9.10.2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 160,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 90,–

Alex kocht 4 Gänge nach seinem Geschmack.
Die Termine werden auf unserer Webseite bekannt gegeben und kommen nur ab einer Zusage von 15 Personen zustande! Der erste Abend findet am 12. März um 19 Uhr statt!
Nur mit Reservierung! 85,– € incl. Aperitif!

„Mein Beruf ist Koch.
Meine Berufung Gastgeber."

Alex Schneider

Oktober

Viva Italia! Due
Antipasti – Primo – Secondo – Dolce
Samstag, 23.10.2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 165,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,–

November

Kürbis und Ente!
Kürbissuppe – Kürbisrisotto – Entenbrust –
Kürbischutney
Sonntag, 14.11.2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 165,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,–

November

Wildes Geflügel!
Wachtel – Rebhuhn – Fasan
Samstag, 27.11.2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 185,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 99,–

Dezember

Das Beste zum Schluss!
Meine Top 5. Was ich selbst gerne esse
Zander – Schnecken – Wildente –
Schweinebacken – Gries
Samstag, 4.12.2027 von 15:00 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 185,– incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 99,–

