



# *Wagners*

..... Wagners Gourmetkochschulen .....  
Grillschule & Aparthotel in Sasbachwalden

..... Termine & Infos  
**2019**

# Vom „Topfgucker“ zum GOURMETKOCH

Schon als 6-jähriger Knirps hat Klaus-Werner mit großen Augen in Mutters Küche gestanden, ihr über die Schulter und in die Töpfe geschaut. Selber ausprobiert und experimentiert, auf einem Mini-Herd gebraten und gebrutzelt – das war und ist seine Welt.

Nach dem Abitur war er zuvor erfolgreich in der Modebranche tätig, um – das war ja klar – in den 80zigern endlich das Hobby zum Beruf zu machen: „Restaurant de France“ hieß das erste Restaurant, welches Klaus-Werner Wagner in Bad Soden im Taunus eröffnete. Ehrgeizig kochte er sich – dank experimentierfreudiger Gäste – in die Liga der besten Köche Deutschlands. Es folgten ein weiteres Restaurant und eine eigene Kochschule. Nebenbei schrieb Klaus-Werner Wagner Kochbücher, Anfragen vom Fernsehen kamen, er kochte viel vor der Kamera für die Zuschauer und hinter der Kamera für die Schauspieler. Dann rief Mallorca. Mit seinem Restaurant „El Cinco“ schaffte es Klaus-Werner Wagner in die Top 10 mit seiner Fusion-Küche. Die Gründung von „Cullinaria Mallorca“, ein von Klaus-Werner Wagner geführtes T.V.- und Filmcatering-Unternehmen, versorgte Stars und Sternchen mit Catering vom Feinsten und ließ ihn so zu einer festen Größe auf der Insel werden.



2002 ging es zurück nach Deutschland. Im schönen Blumen-, Wein- und Fachwerkdorf Sasbachwalden übernahmen Klaus-Werner Wagner und seine Frau Anita ein leerstehendes Wellnesshotel, welches sie innerhalb kürzester Zeit zu großem Erfolg führten. Basis dieses außergewöhnlichen Geschäftserfolges bildete ein einmaliges Marketingkonzept, genannt „Erfolg durch Vertrauen.“ Den Gästen wurde auf der Basis des Vertrauens die Preisfindung für deren Übernachtung selbst überlassen. Jeder Gast durfte zahlen, was er für ange-

*Anita und Klaus-Werner Wagner*



*Wagners Gourmetkochschule*



*Anton Wagner*



messen hielt. Hierfür erhielt Familie Wagner unzählige Auszeichnungen, Printmedien, Radio- und TV Sender berichteten ausführlichst wie z.B. FAZ, Spiegel, Impulse, RTL, ProSieben und viele mehr. Im Jahr 2007 eröffneten die Wagners ihre Gourmetkochschule in der Königsrainstraße 1 in Sasbachwalden. Es dauerte nur wenige Monate, bis die angebotenen Kochkurse sich allergrößter Nachfrage erfreuten. 2009 wurde Klaus-Werner Wagner von der Vereinigung der Europäischen Spitzenköche, dessen Gründungsmitglieder unter anderem Paul Bocuse aus Frankreich und Eckart Witzigmann aus Deutschland sind, zum Eurotoque-Chefkoch und Eurotoque-Sterne Koch berufen.

Die zweite Kochschule im gleichen Gebäude ist 2010 gegründet worden. Parallel dazu wurde Wagners Grill- und BBQ-Schule eröffnet. Diese Grill- und BBQ-Schule wurde ebenso wie die beiden Kochschulen 2014 in den Kreis der besten Kochschulen Deutschlands aufgenommen. Zur Abrundung des Koch- und BBQ-Schulen-Ensembles entstand Ende 2014 Wagners Aparthotel, welches vom Eröffnungstag an größte Zustimmung seitens der Gäste gefunden hat.

Freuen Sie sich nun auf Ihre Teilnahme an einem der angebotenen Kochkurse und auf Ihre Auszeit im wunderschönen Aparthotel!

Natürlich werden in Wagners Gourmetkochschulen und Aparthotel nur die allerbesten Produkte verwendet; vieles aus der Region, Spezialitäten direkt aus den Pariser Markthallen und ganz viel in Bio-Qualität. Das ist für Familie Wagner Ehrensache.

..... *Herzlich Willkommen bei Wagners Gourmetkochschule und Aparthotel*



# DÜRFEN WIR EIN BISSCHEN ANGEBEN?

**Nachfolgend ein Auszug unserer  
Referenz- und Partnerliste:**

- Nato Gipfel 2009
- Pfizer
- Stage Space AG
- Schöck AG
- GlaxoSmithKline
- Mercedes Benz
- Porsche AG
- BMW Group
- Grundy UFA
- Savelsberg Krimsekt
- Ziegler Film
- Bavaria Film
- Merckle Recordati GmbH
- Commerzbank
- Thomas Cook
- V-ZUG Schweiz
- Rolls-Royce Club
- Ferrari Club
- Top Ten Restaurant El Cinco Mallorca
- Mallorca's bester TV- und Filmcaterer "Culinaria Mallorca"
- Auszeichnungen von allen Gourmetführern Deutschlands

## Wir durften kochen für:

Mario Adorf, Dr. Dieter Wedel, Heiner Lauterbach, Springer und Jacoby Mallorca, Sabine Christiansen, Uwe Ochsenknecht, Olli P., Sarah Connor, Nick Wilder, Christine Mayn, Jenny Jürgens, Harald Glöckler und noch viele weitere mehr.

Nachschulung von Kandidaten der Kochprofis, Jurymitglied beim Gastro-Award 2010 bis 2018, Eurotoque-Chefkoch, Mitgliedsbetrieb der Excellence Kochschulen







Wagners

# Unsere KOCH- KURS- TERMINE

## Wir benötigen dazu folgende Zutaten:

Ihre Begeisterung, Ihre Aufmerksamkeit, Ihre Zeit,  
Ihre Fragen. Um alles andere kümmern wir uns.  
Egal ob Sie leidenschaftlich gerne kochen oder das  
erste Mal in der Küche stehen – Sie sind in jedem  
Kurs bei uns richtig. Willkommen!



© Schwarzwald Reloaded – Das ultimative Kochbuch

## JANUAR 2019

- |                        |   |                 |
|------------------------|---|-----------------|
| <b>Sa., 05.01.2019</b> | <b>Steak- und Fleischkochkurs</b>   | <b>99,00 €</b>  |
|                        | Bestes Fleisch aus unserem Dry Ager,<br>Beef, etc.<br>Verschiedene Zubereitungsarten<br>und der perfekte Umgang<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr |                 |
| <b>Sa., 12.01.2019</b> | <b>Sushi in seiner ganzen Vielfalt</b>  | <b>99,00 €</b>  |
|                        | Begleitet mit dem Besten aus dem Wok<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr  |                 |
| <b>Fr., 18.01.2019</b> | <b>Regionaler Feinschmecker-<br/>kochkurs mit Weinver-<br/>kostung</b>  | <b>119,00 €</b> |
|                        | Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr  |                 |



**Sa., 19.01.2019**

**Mamma Mia**

Die echte italienische Küche –  
das perfekte Menü

Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**99,00 €**

**Fr., 25.01.2019**

**Die indische,  
ayurvedische Küche**

Mit allen Aromen und Gewürzen

Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr

**99,00 €**

**Sa., 26.01.2019**

**Hummer, Fisch und  
Meeresfrüchte**

Mediterran zubereitet

Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**99,00€**





## ..... FEBRUAR 2019

- |                        |  |                 |
|------------------------|--|-----------------|
| <b>Sa., 02.02.2019</b> | <b>Die Klassiker aus der asiatischen Küche</b><br>Sushi und Wok, das Beste aus den Küchen Asiens<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr                       | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Sa., 09.02.2019</b> | <b>Steak- und Fleischkochkurs</b><br>Warenkunde, Fleisch aus dem Beefer und aus dem Dry Ager, die perfekte Zubereitung<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Do., 14.02.2019</b> | <b>Heimatkochkurs zum Valentinstag</b><br>Kulinarische Grüße aus der Region<br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr  | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Sa., 16.02.2018</b> | <b>Cucina Italiana</b><br>Alles rund um die italienische Küche<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr   | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Fr., 22.02.2019</b> | <b>Regionaler Feinschmecker- kochkurs mit Weinverkostung</b><br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr   | <b>119,00 €</b> |
| <b>Sa., 23.02.2019</b> | <b>Die Niedergarmethode und Sous-vide-Garen</b><br>Fisch, Fleisch und Geflügel<br>Zu Hause auf den Punkt gegart<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr        | <b>99,00 €</b>  |



## .....MÄRZ 2019

- |                        |   |                 |
|------------------------|---|-----------------|
| <b>Sa., 02.03.2019</b> | <b>Fleischkochkurs</b><br>Warenkunde und Fleisch aus dem eigenen Dry Ager<br>Steaks aus dem Beefer<br>Verschiedene Zubereitungsmethoden<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Sa., 09.03.2019</b> | <b>Die Klassiker aus der Thaiändischen Küche</b><br>Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr   | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Fr., 15.03.2019</b> | <b>Regionaler Feinschmecker- kochkurs mit Weinverkostung</b><br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr  | <b>119,00 €</b> |
| <b>Sa., 16.03.2019</b> | <b>Die mediterrane Küche</b><br>Das Beste aus dem Süden<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr   | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Fr., 22.03.2019</b> | <b>Die indische, ayurvedische Küche</b><br>Mit allen Aromen und Gewürzen<br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr  | <b>99,00 €</b>  |

<b>Sa., 23.03.2019</b>	<b>Hummer, Fisch und Meeresfrüchte</b> Mit den passenden Beilagen und Saucen Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 29.03.2019</b>	<b>Sushi, Sushi, Sushi</b> Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 30.03.2019</b>	<b>Steak- und Fleischkochkurs</b> Fleisch perfekt auf den Punkt gegart, verschiedene Fleischsorten aus dem Dry Ager und dem Beefer Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>

## ..... APRIL 2019

<b>Fr., 05.04.2019</b>	<b>Regionaler Feinschmecker- kochkurs mit Weinverkostung</b> Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>119,00 €</b>
<b>Sa., 06.04.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b> Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 12.04.2019</b>	<b>Karibikkochkurs</b> Köstliche karibische Fisch- und Fleischgerichte Mit den passenden Beilagen und Saucen Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>





- |                        |   |                |
|------------------------|---|----------------|
| <b>Sa., 13.04.2019</b> | <b>Grill- und BBQ Kurs</b><br>Wir haben sie alle:<br>die besten Grills aus aller Welt.<br>Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker,<br>Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr    | <b>99,00 €</b> |
| <b>Fr., 19.04.2019</b> | <b>Mediterraner Hummer-,<br/>Fisch- und Meeresfrüchte-<br/>kochkurs</b><br>Alles rund um die klassische Zubereitung<br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr   | <b>99,00 €</b> |
| <b>Sa., 20.04.2019</b> | <b>Die Niedergarmethode<br/>und Sous-vide-Garen</b><br>Das Geheimnis des zarten Garens<br>bei Fisch, Fleisch und Geflügel<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr   | <b>99,00 €</b> |
| <b>Fr., 26.04.2019</b> | <b>Tapaskochkurs</b><br>5 Jahre waren wir auf der<br>malloquinischen Insel<br>und bringen die besten Rezepte mit<br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr  | <b>99,00 €</b> |
| <b>Sa., 27.04.2019</b> | <b>Grill- und BBQ Kurs</b><br>Wir haben sie alle:<br>die besten Grills aus aller Welt.<br>Outdoorchef, Bob Grillson,<br>Bradley Smoker, Big Green Egg,<br>OFYR, Long Fellow, Beefer<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | <b>99,00 €</b> |

---

## ..... MAI 2019

- |                        |  |                 |
|------------------------|--|-----------------|
| <b>Fr., 03.05.2019</b> | <b>Regionaler Feinschmecker-<br/>kochkurs mit Weinverkostung</b><br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | <b>119,00 €</b> |
|------------------------|--|-----------------|



<b>Sa, 04.05.2019</b>	<b>Klassiker aus der thailändischen Küche</b> Genüsse und Aromen aus dem Land der aufgehenden Sonne Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 10.05.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b> Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 11.05.2019</b>	<b>Heimatkochkurs</b> Klassiker und Traditionelles aus der Küche unserer Region Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 17.05.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b> Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 18.05.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b> Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 24.05.2019</b>	<b>Cucina Italiana</b> Die Verführung mit dem Kochlöffel Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>



- Sa., 25.05.2019    Steak- und Fleischkochkurs    99,00 €**  
 Steaks aus dem Beefer, Rindfleisch aus dem Dry Ager. Der korrekte Umgang mit den Garpunkten, dazu passende Beilagen und Saucen  
 Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr
- Do., 30.05.2019    Männerkochkurs    99,00 €**  
 Klassiker und Trendgerichte neu interpretiert  
 Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene  
 Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr
- Fr., 31.05.2019    Sushi, Sushi, Sushi    99,00 €**  
 Alles rund um die perfekte Rolle  
 Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr
- 

## ..... JUNI 2109

- Sa., 01.06.2019    Grill- und BBQ Kurs    99,00 €**  
 Wir haben sie alle:  
 die besten Grills aus aller Welt.  
 Outdoorchef, Bob Grillson,  
 Bradley Smoker, Big Green Egg,  
 OFYR, Long Fellow, Beefer  
 Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr
- Fr., 07.06.2019    Grill- und BBQ Kurs    99,00 €**  
 Wir haben sie alle:  
 die besten Grills aus aller Welt.  
 Outdoorchef, Bob Grillson,  
 Bradley Smoker, Big Green Egg,  
 OFYR, Long Fellow, Beefer  
 Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr
- Sa., 08.06.2019    Steak- und Fleischkochkurs    99,00 €**  
 Sous-vide-Garen, Niedergarmethode  
 Beefen, die besten Zubereitungsarten  
 mit den passenden Beilagen und Saucen  
 Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr



- |                        |   |                 |
|------------------------|---|-----------------|
| <b>Fr., 14.06.2019</b> | <b>Grill- und BBQ Kurs</b><br>Wir haben sie alle:<br>die besten Grills aus aller Welt.<br>Outdoorchef, Bob Grillson,<br>Bradley Smoker, Big Green Egg,<br>OFYR, Long Fellow, Beefer<br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Sa., 15.06.2019</b> | <b>Grill- und BBQ Kurs</b><br>Wir haben sie alle: die besten<br>Grills aus aller Welt.<br>Outdoorchef, Bob Grillson,<br>Bradley Smoker, Big Green Egg,<br>OFYR, Long Fellow, Beefer<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Fr., 21.06.2019</b> | <b>Tapaskochkurs und<br/>mediterrane Klassiker</b><br>5 Jahre haben wir auf Mallorca gelebt<br>und die besten Tapasrezepte der<br>Insel mitgebracht<br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr                                 | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Sa., 22.06.2019</b> | <b>Grill- und BBQ Kurs</b><br>Wir haben sie alle: die besten<br>Grills aus aller Welt.<br>Outdoorchef, Bob Grillson,<br>Bradley Smoker, Big Green Egg,<br>OFYR, Long Fellow, Beefer<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | <b>99,00 €</b>  |
| <b>Fr., 28.06.2019</b> | <b>Regionaler Feinschmecker-<br/>kochkurs mit Weinverkostung</b><br>Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr  | <b>119,00 €</b> |
| <b>Sa., 29.06.2019</b> | <b>Thailändische Küche</b><br>Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene<br>Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr   | <b>99,00 €</b>  |

## ..... JULI 2019

<b>Fr., 05.07.2019</b>	<b>Karibikkochkurs</b> Köstliche karibische Fisch- und Fleischgerichte Mit den passenden Beilagen und Saucen Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 06.07.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b> Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 12.07.2019</b>	<b>Cucina Italiana</b> Die Verführung mit dem Kochlöffel Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 13.07.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b> Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 20.07.2019</b>	<b>Steak- und Fleischkochkurs</b> Steaks aus dem Beefer, Rindfleisch aus dem Dry Ager Der korrekte Umgang mit den Garpunkten, dazu passende Beilagen und Saucen Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 26.07.2019</b>	<b>Regionaler Feinschmecker- kochkurs mit Weinverkostung</b> Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>119,00 €</b>



**Sa., 27.07.2019 Grill- und BBQ Kurs 99,00 €**  
 Wir haben sie alle:  
 die besten Grills aus aller Welt.  
 Outdoorchef, Bob Grillson,  
 Bradley Smoker, Big Green Egg,  
 OFYR, Long Fellow, Beefer  
 Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

## ..... AUGUST 2019

**Fr., 02.08.2019 Die indische, ayurvedische Küche 99,00 €**  
 Mit allen Aromen und Gewürzen  
 Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr

**Sa., 03.08.2019 Grill- und BBQ Kurs 99,00 €**  
 Wir haben sie alle:  
 die besten Grills aus aller Welt.  
 Outdoorchef, Bob Grillson,  
 Bradley Smoker, Big Green Egg,  
 OFYR, Long Fellow, Beefer  
 Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**Fr., 09.08.2019 Regionaler Feinschmecker- kochkurs mit Weinverkostung 119,00 €**  
 Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr

<b>Sa., 10.08.2019</b>	<b>Die Niedergarmethode und Sous-vide-Garen</b> Fisch, Fleisch und Geflügel auf den Punkt gegart – mit den passenden Beilagen und Saucen Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 16.08.2019</b>	<b>Sushi, Sushi, Sushi – die perfekte Rolle</b> Basics und Trends rund um das gesunde Geschmackserlebnis Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 17.08.2019</b>	<b>Cucina Italiana und mediterrane Klassiker</b> Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 23.08.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b> Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 24.08.2019</b>	<b>Heimatkochkurs</b> Die regionale Küche und die beliebtesten Gerichte Beginn 11.00, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 30.08.2019</b>	<b>Hummer-Fisch- und Meeresfrüchte</b> Mediterran zubereitet Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 31.08.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b> Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>

<b>Fr., 06.09.2019</b>	<b>Regionaler Feinschmecker- kochkurs mit Weinverkostung</b>	<b>119,00 €</b>
	Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	
<b>Sa., 07.09.19</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b>	<b>99,00 €</b>
	Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	
<b>Fr., 13.09.2019</b>	<b>Die indische, ayurvedische Küche</b>	<b>99,00 €</b>
	Mit allen Aromen und Gewürzen Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	
<b>Sa., 14.09.19</b>	<b>Die echte Mittelmeerküche</b>	<b>99,00 €</b>
	Erinnerungen an den Süden Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	
<b>Fr., 20.09.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b>	<b>99,00 €</b>
	Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	
<b>Sa., 21.09.2019</b>	<b>Heimatkochkurs</b>	<b>99,00 €</b>
	Das beste aus der Region Klassiker und Trendgerichte Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	
<b>Fr., 27.09.2019</b>	<b>Tapaskochkurs und die mediterrane Küche</b>	<b>99,00 €</b>
	Mit den passenden Kräutern und Aromen Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	

<b>Sa., 28.09.2019</b>	<b>Grill- und BBQ Kurs</b> Wir haben sie alle: die besten Grills aus aller Welt. Outdoorchef, Bob Grillson, Bradley Smoker, Big Green Egg, OFYR, Long Fellow, Beefer Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
------------------------	---	----------------

---

## ..... OKTOBER 2019

<b>Fr., 04.10.2019</b>	<b>Die indische, ayurvedische Küche</b> Mit allen Aromen und Gewürzen Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 05.10.2019</b>	<b>Kulinarische Rundreise durch Thailand</b> Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 11.10.2019</b>	<b>Heimatkochkurs</b> Klassiker und Traditionelles aus der Region Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Sa., 12.10.2019</b>	<b>Jetzt wird's Wild</b> Herbstlicher Kurs rund um das Wild mit den passenden Beilagen Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>
<b>Fr., 18.10.2019</b>	<b>Regionaler Feinschmecker- kochkurs mit Weinverkostung</b> Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	<b>119,00 €</b>
<b>Sa., 19.10.2019</b>	<b>Steak- und Fleischkochkurs</b> Der richtige Garpunkt und die perfekte Zubereitung, Dry Aged-Fleisch aus dem Beefer mit den passenden Beilagen und Saucen Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	<b>99,00 €</b>





Wagners

**Fr., 25.10.2019**     **Cucina Italiana und  
die mediterrane Küche**     **99,00 €**

Die besten Gerichte  
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr

**Sa., 26.10.2019**     **Jetzt wird's Wild**     **99,00 €**

Herbstlicher Kurs rund um das  
Thema Wild mit den passenden  
Beilagen und Saucen  
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr



## ..... NOVEMBER 2019

**Fr., 01.11.2019**     **Hummer, Fisch  
und Meeresfrüchte**     **99,00 €**

Köstlichkeiten aus dem Wasser  
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr

**Sa., 02.11.2019**     **Martinsgans, Ente  
und Geflügel**     **99,00 €**

Auf den Punkt gegart mit den  
passenden Beilagen und Saucen  
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**Fr., 08.11.2019**     **Regionaler Feinschmecker-  
kochkurs mit Weinverkostung**     **119,00 €**

Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr

**Sa., 09.11.2019**     **Die Niedergarmethode  
und Sous-vide-Garen**     **99,00 €**

Das Geheimnis des zarten Garens  
bei Fisch, Fleisch und Geflügel  
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**Sa., 16.11.2019**     **Die Klassiker aus der  
asiatischen Küche**     **99,00 €**

Sushi, Wok und Co  
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**Sa., 23.11.2019**

**Die mediterrane Küche**

**99,00 €**

Tapas, spanische Gerichte und  
italienische Klassiker, das Beste  
von allem

Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**Sa., 30.11.2019**

**Die indische Gewürzvielfalt  
und die ayurvedische Küche**

**99,00 €**

Traditionelle Gerichte aus Indien  
neu interpretiert

Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr



..... **DEZEMBER 2019**

**Fr., 06.12.2019**

**Erotic Food**

**99,00 €**

Nikolaus-Überraschungsmenü

Eine kulinarische Verführung

Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr

**Sa., 07.12.2019**

**Cucina Italiana**

**99,00 €**

Die festliche, mediterrane Küche

Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**Fr., 13.12.2019**

**Heimatkochkurs**

**119,00 €**

mit Weinbegleitung

Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr

**Sa., 14.12.2019**

**Klassische Weihnachtsgerichte 99,00 €**

Neu interpretiert –

Tradition trifft Moderne

Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**Di., 31.12.2019**

**Silvester-Kochkurs**

**139,00 €**

Ein krönendes Überraschungsmenü

zum Jahresausklang

Beginn 20.00 Uhr bis 24.00 Uhr

**Im Kurspreis enthalten sind folgende Leistungen:**

Ihr Begrüßungssekt sowie eine Leihkochschürze, alle Materialien und benötigten  
Zutaten für Ihr Mehrgangmenü, Ihr Erinnerungsfoto, Köche mit Begeisterung,  
Freude am Kochen. Ihre Getränke werden separat verrechnet.

# Herzlich willkommen in WAGNERS GRILL- & BBQ-SCHULE!

Unsere Grillgeräte aus aller Welt lassen die Herzen echter BBQ Fans höher schlagen. Freuen Sie sich auf die neuen Grillgeräte der „D-Linie“ von Outdoorchef, den Long-Fellow-Smoker aus den U.S.A., das Big Green Egg aus Mexiko, den Bob-Grillson-Holzpallettgrill, welcher ein absoluter High-End-Grill ist, da er sich über das iPhone steuern lässt, den Bradley-Smoker aus Kanada, den OFYR und den Thüros-Kamin-Holzkohlegrill aus „Good old Germany.“ Richtig spannend wird es bei unserem Grill- und BBQ Menü.

Hier eine kleine Auswahl unseres umfangreichen Menüs:  
 Seawater-Gambas, Schottenlachs, Maispoulet, Pré Salé Lamm, Duroc, Iberico, Irish Beef, U.S. Beef, hausgemachte Bratwürste, Marinaden, Saucen, köstliche Beilagen und noch vieles mehr. Alles wird im Team gemeinsam vor- und zubereitet. Jeder packt nach Lust und Laune mit an.

..... ***Unsere Grillschule wurde als eine der besten Deutschlands ausgezeichnet. So geht BBQ!***





Das wird Sie interessieren!  
**WIR BIETEN IHNEN  
NOCH VIEL MEHR.**



## ..... FIRMEN-EVENTS

### **Kochen mit Ihren Kunden**

Eine gute und vertraute Geschäftsbeziehung zu Ihren Kunden ist heutzutage viel Wert. Zeigen Sie diese Wertschätzung mit einer Einladung zu einem Kochkurs. Gemeinsames Kochen verbindet und bestärkt. Genießen Sie mit Ihren Kunden einen unvergesslichen Tag in unserer Kochschule und zaubern mit uns zusammen Ihr Wunschmenü. Eine Feier zu Weihnachten, Ihre Firmenfeier oder einfach als Dankeschön an Ihre Kunden – diese kulinarischen, kreativen Stunden in privater Atmosphäre inspirieren Ihren Gaumen und eine gute Geschäftsbeziehung.

### **Kochen mit Ihren Kolleginnen, Kollegen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern**

Unser Teambuilding-Kochkurs ist Genuss, Erfolg und Lebensfreude. Teambuilding-Kochkurse machen aus Kolleginnen und Kollegen Siegerteams. Führen Sie Ihr Team mit kreativen Zutaten zum Erfolg. In unsere Kochschule zeigen wir Ihnen das Rezept für ein gutes Miteinander. In einer entspannten und motivierenden Atmosphäre erfahren Sie das Rezept einer idealen Kommunikationsbasis. Wir kochen mit Ihnen zusammen das perfekte Dinner und Sie genießen mit Ihrem Team gemeinsam die Früchte Ihres Erfolges. Kochen ist Leidenschaft. Kochen ist Teamwork. Kochen ist Kommunikation und verbindet. Gemeinsame und positive Erfolgserlebnisse machen jedes Team noch stärker. Wir unterstützen Sie darin. Teamentwicklung, die schmeckt!

---

### **Kurs-Preis pro Person ab 99,00 € (inkl. 19% Mwst.)**

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein auf Sie zugeschnittenes Angebot und beraten Sie persönlich.

## ..... PRIVAT-EVENTS

### Intensiv-Kochkurs – Einzelcoaching

Wir verbringen fünf intensive Stunden mit Ihnen in unserer exklusiv ausgestatteten Profi-Küche der Kochschule. Klaus-Werner Wagner erklärt Ihnen die wichtigsten Grundlagen, detaillierte Geheimnisse der gehobenen Küche und kocht mit Ihnen zusammen ein drei Gänge Menü. Das Thema und den Termin für dieses Küchenerlebnis bestimmen Sie und werden direkt mit dem Chef des Hauses besprochen.

Im Preis enthalten sind Ihre Getränke, eine Leihkochschürze und natürlich alle benötigten Zutaten und Materialien zur Herstellung Ihres hochwertigen Mehrgangmenüs. **Dauer: ca. 5 Stunden. Einzelcoaching pro Person 395,00 €, Begleitperson 150,00 €**

### Kochen mit Freunden – Ihr Kochkurs-Event

Sie möchten einen besonderen Anlass feiern oder eine schöne Zeit mit Freunden verbringen? Zusammen mit Ihnen kochen wir ein drei Gänge Menü, welches Sie in privater Runde kreieren und genießen. Zur Begrüßen empfangen wir Sie mit guter Stimmung in wunderschönen Räumlichkeiten und einem prickelndem Aperitif. Das Menü dürfen Sie aussuchen. Gerne natürlich beraten wir Sie auch bei der Auswahl.

Im Preis enthalten sind ebenfalls eine Leihkochschürze, alle benötigten Zutaten und Materialien zur Herstellung Ihres hochwertigen Mehrgangmenüs und Ihr Erinnerungsfoto. **Dauer: ca. 5 Stunden.**

### Ihr Junggesellinnen-/Junggesellenabschieds-Kochkurs

Die schmackhafteste Art, den Hafen der Ehe anzusteuern. Wir kochen mit Ihnen oder für Sie: Genuss, der auf der Zunge vergeht. Ob Erotic Food, bodenständige regionale Küche oder andere kulinarische Köstlichkeiten – wir bieten Ihnen eine riesige Portion Spaß, Genuss und Lebensfreude. Sie können mit Ihren Freundinnen bzw. Freunden zusammen mit uns kochen in einem Kochkurs-Event oder sich von uns bekochen lassen.

Im Preis enthalten sind Ihr Begrüßungsaperitif, eine Leihkochschürze, prickelnde Zutaten und alle benötigten Materialien zur Herstellung Ihres hochwertigen Mehrgangmenüs und Ihr Erinnerungsfoto. **Dauer: ca. 5 Stunden.**

---

### Preise für Ihre private Gruppe

**Kosten für eine Gruppe bis 8 Personen: 792,00 € zzgl. Getränke**

**Kosten für eine Gruppe ab 9 Personen und mehr:**

**jede weitere Person zzgl. 99,00 € zzgl. Getränke**





*Wagners*

# KOCHEN IST LIEBE, LEIDENSCHAFT UND LUST AM LEBEN!

Verschenken Sie etwas davon mit einem

..... **GUTSCHEIN** .....

für einen Kochkurs in Wagners Gourmetkochschule



Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen kreative und auserwählte  
Köstlichkeiten mit Leidenschaft und Liebe zu kreieren und zu genießen!

*Herzliche und kulinarische Grüße  
von Ihrer Familie Wagner*



# Herzlich Willkommen in WAGNERS APARTHOTEL

**In unserem kleinen und feinen Aparthotel ist jeder willkommen. Gäste der Kochschule, Urlauber oder Geschäftsreisende fühlen sich bei uns sehr gut aufgehoben.**

Jedes der sechs Apartments in unserem neu erbauten Landhaus-Aparthotel bietet Ihnen auf über 40 m<sup>2</sup> Fläche Wohlfühlkomfort in urgemütlichem, familiärem Ambiente. Alle Apartments wurden von Künstlerhand individuell und besonders liebevoll gestaltet. Ein eigener Balkon und eine gut ausgestattete Singleküche für den Kaffee, Tee oder Snack zwischendurch warten auf Sie. Das großzügige Tageslichtbad hat Fußbodenheizung und ist mit umweltfreundlichen Bio-Pflegeprodukten ausgestattet.

Auch beim Frühstück stehen in Ihrem Apartment Genuss und Wohlfühlen im Vordergrund. Frisch gebackene Brötchen, Müsli, Bio-Eier, hausgemachte Marmelade und vieles mehr werden zur Wunschzeit geliefert. Ihr Kühlschrank ist gefüllt mit allem, was das Herz begehrt, kalte Getränke und Bio-Snacks stehen Ihnen natürlich auch zur Verfügung.



Das einmalig schöne Fachwerk-, Wein- und Blumendorf Sasbachwalden ist mehr als eine Reise wert. Die unmittelbare Umgebung bietet eine Vielzahl an Attraktionen. Innerhalb einer Autostunde erreichen Sie Baden-Baden, Freiburg, Straßburg und den Europa-Park.



# Unsere PREISE

## ..... Preise verstehen sich pro Person und Nacht

Übernachtung im Doppelzimmer	59,00 €
Doppelzimmer als Einzelzimmer	69,00 €
Zusatzbett (Schlafcouch)	39,00 €
Hund	20,00 €
Kurtaxe pro Tag, saisonbedingt	1,70 €/2,00 €
Frühstücksbox, frisch und pünktlich geliefert auf Ihr Zimmer	10,00 €
Serviertes Frühstück in unserem Frühstückraum	14,00 €

## ..... Was Sie noch wissen sollten

Anreise: ab 15.00 Uhr  
Abreise: bis 11.00 Uhr

Wir haben für Sie kostenlose Parkplätze hinter dem Haus. WLAN/Internetzugang in jedem Zimmer verfügbar.

Auf Wunsch stehen Ihnen Doppel-Apartments mit Verbindungstür zur Verfügung. Nach vorheriger Absprache ist ein serviertes Frühstück in den Räumen unserer Kochschule für 14,00 € pro Person buchbar.

Die oben aufgeführte Preisliste verliert mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste Ihre Gültigkeit.

Stand: Juli 2018 – Es gelten die AGB, die auf unserer Homepage einsehbar sind und mit jeder Buchung bestätigt werden, sowie das Deutsche Hotel- und Gaststättengesetz.

## ..... Anfrage, Buchung und Reservierung

[www.wagners-aparthotel-sasbachwalden.de](http://www.wagners-aparthotel-sasbachwalden.de)  
T +49 (0)7841/60 38 630 oder M +49 (0) 175/85 64 584



# GENUSS AUS DEM SCHWARZWALD



## › HEIMAT DES ALDE GOTT

Sonnige Weinberge, satte Wiesen,  
rauschende Wasserfälle und tiefe Wälder.  
Und vor allem: legendäre Edelbrände und  
ausgezeichnete Weine.



ALDE GOTT WINZER SCHWARZWALD EG  
ALDE GOTT EDELBRÄNDE SCHWARZWALD EG

Talstraße 2 / D-77887 Sasbachwalden  
TEL.: +49 (0) 7841 2029 0 / FAX: +49 (0) 7841 2029 18  
E-MAIL: [info@aldegott.de](mailto:info@aldegott.de) / [WWW.ALDEGOTT.DE](http://WWW.ALDEGOTT.DE)

# OUTDOORCHEF

ROLAND TRETTL, TV-KOCH

## MEIN FAVORIT DER OUTDOORCHEF GAS-KUGELGRILL!

Zuerst wusste ich gar nicht, was mit dem Gas-Kugelgrill alles geht: Pizza, Paella, Brot und natürlich Fleisch. Mit dem **Easy Flip** Trichter kann ich zwischen direkter und indirekter Hitze wählen. Mit indirekter Hitze werden die Lebensmittel wie in einem Backofen gegart. Die direkte Hitze brauche ich, um Röstaromen zu erzeugen.

WEITERE INFOS UNTER  
[OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

OUTDOORCHEF





# *Der Treffpunkt für Genießer*



markthalle

IN DER WAGENER GALERIE BADEN-BADEN



[markthalle.wagener.de/service](https://markthalle.wagener.de/service)

## EINE DER WENIGEN KOCH- SCHULEN MIT MEHRFACHER AUSZEICHNUNG!



..... **Wagners Gourmetkochschulen,  
Grillschule & Aparthotel**  
Anita und Klaus-Werner Wagner  
Königsrainstraße 1  
D-77887 Sasbachwalden  
T +49 (0)7841/60 38 630  
M +49 (0)175/8564 584  
[info@gourmet-die-kochschule.de](mailto:info@gourmet-die-kochschule.de)

..... [www.gourmet-die-kochschule.de](http://www.gourmet-die-kochschule.de)  
[www.wagners-aparthotel-sasbachwalden.de](http://www.wagners-aparthotel-sasbachwalden.de)