Wagners

Wagners Gourmetkochschule
Grillschule & Aparthotel in Sasbachwalden

Termine & Infos
2020

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.

Anita und Klaus-Werner Wagner

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-

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 Glööckler und noch viele weitere mehr.
Nachschulung von Kandidaten der Kochprofis, Jurymitglied beim Gastro-Award 2010 bis 2018, Eurotoque-Chefkoch, Mitgliedsbetrieb der Excellence Kochschulen

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 leidenschaflich gerne kochen oder das erste Mal in der Küche stehen – Sie sind in jedem Kurs bei uns richtig. Willkommen!

JANUAR 2020

Sa., 04.01.20 — **Steak- und Fleischkochkurs** — **99,00 €**

Bestes Fleisch aus unserem Dry Ager, Steaks aus dem Beefer, abgestimmte Zubereitungsmethoden für perfekte Ergebnisse der verschiedenen Fleischsorten mit den passenden Saucen und Beilagen
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Sa., 11.01.20 — **Sushi und das Beste aus dem Wok** — **99,00 €**

Klassiker und Neues, ideal für Anfänger und Fortgeschrittene
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Sa., 18.01.20	**Cucina Italiana** Alles rund um italienische Kräuter und Gewürze bei Fisch und Fleisch mit hausgemachter Pasta, Pesto und co Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 24.01.20	**Regionaler Feinschmeckerkochkurs mit Weinverkostung** Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**119,00 €**
Sa., 25.01.20	**Hummer, Fisch und Meeresfrüchte** Mediterran zubereitet Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

Wagners

FEBRUAR 2020

Sa., 01.02.20

Tapaskochkurs und mediterrane Klassiker

99,00 €

5 Jahre haben wir auf der Insel gelebt und haben die besten Rezepte Mallorcas mitgebracht
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Sa., 08.02.20

Steak- und Fleischkochkurs

99,00 €

Warenkunde, Steaks aus dem Beefer und aus dem Dry Ager, Fleisch auf den Punkt gebracht mit Sous Vide und der Niedergarmethode
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Fr., 14.02.20

Heimatkochkurs zum Valentinstag

99,00 €

Kulinarische Grüße aus der Region
Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sa., 15.02.20

Cucina Italiana

99,00 €

Alles rund um die italienische Küche
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Sa., 22.02.20

Karibikkochkurs

99,00 €

Köstliche karibische Fisch- und Fleischgerichte mit den passenden Saucen und Beilagen
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Fr., 28.02.20

Regionaler Feinschmecker-kochkurs mit Weinverkostung **119,00 €**

Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sa., 29.02.20

Thaikochkurs, ein Streifzug durch die Thailändische Küche **99,00 €**

Ideal für Anfänger und Fortgeschritte
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

MÄRZ 2020

Fr., 06.03.20

Steak- und Fleischkochkurs, der Weg zum perfekten Steak **99,00 €**

Sous Vide, Niedergarmethode. Steaks aus unserem Dry Ager und Beefer, verschiedene Fleischsorten auf den Punkt gegart mit den passenden Saucen und Beilagen
Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sa., 07.03.20

Tapas aus aller Welt, Badische Tapas, Spanische Tapas, Antipasti und Co **99,00 €**

Zubereitet als Vorspeise, warmes Hauptgericht und im Dessert – das perfekte Tapa Menü
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Wagners

Fr., 13.03.20	**California Sunshine** Erleben Sie die californische Wellness-küche - Caesar Salad, Lobster, Steak and more Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 14.03.20	**Die mediterrane Küche und das Beste aus dem Süden** Die Klassiker neu interpretiert Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 20.03.20	**Regionaler Feinschmecker-kochkurs mit Weinverkostung** Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**119,00 €**
Sa., 21.03.20	**Die Klassiker aus der asiatischen Küche** Sushi und Wok, das Beste aus den Küchen Asiens Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 27.03.20	**Syltkochkurs** Urlaubsfeeling pur. Wir kochen die Sylter Trendküche - Fisch, Fleisch und Geflügel Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 28.03.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

APRIL 2020

Fr., 03.04.20	**Karibikkochkurs** Köstliche karibische Fisch- und Fleischgerichte mit den passenden Saucen und Beilagen Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 04.04.20	**Cucina Italiana** Die Verführung mit dem Kochlöffel, klassische italienische Gerichte mit den passenden Kräutern und Gewürzen Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 10.04.20	**Hummer, Fisch und Meeresfrüchte** Alles rund um die perfekte Zubereitung Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 11.04.20	**Heimatkochkurs** Klassiker und Traditionelles aus der Küche unserer Region Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 17.04.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 18.04.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

Wagners

Fr., 24.04.20	**Regionaler Feinschmecker-kochkurs mit Weinverkostung** Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**119,00 €**
Sa., 25.04.20	**Tapaskochkurs** 5 Jahre haben wir auf der Insel gelebt und haben die besten Rezepte Mallorcas mitgebracht Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

MAI 2020

Fr., 01.05.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 02.05.20	**Die Vielfalt aus der thailändischen Küche** Genüsse und Aromen aus dem Land der aufgehenden Sonne Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 08.05.20	**Regionaler Feinschmecker-kochkurs mit Weinverkostung** Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**119,00 €**

Sa., 09.05.20

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 bis 16.00 Uhr

Fr., 15.05.20

Cucina Italiana und die spanische Küche

99,00 €

Kulinarische Köstlichkeiten aus dem Süden
Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sa., 16.05.20

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 bis 16.00 Uhr

Do., 21.05.20

Männerkochkurs

99,00 €

Klassiker und Trendgerichte neu
interpretiert, ideal für Anfänger
und Fortgeschrittene
Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Fr., 22.05.20

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 bis 23.00 Uhr

Sa., 23.05.20

Heimatkochkurs

99,00 €

Klassiker und Traditionelles aus
der Küche unserer Region
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Sa., 30.05.20

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 bis 16.00 Uhr

Wagners

JUNI 2020

Sa., 06.06.20	**California Sunshine** Erleben Sie die californische Wellnessküche - Caesar Salad, Lobster, Steak and more Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 12.06.20	**Tapaskochkurs** 5 Jahre haben wir auf der Insel gelebt und haben die besten Rezepte Mallorcas mitgebracht Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 13.06.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 19.06.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 20.06.20	**Steak- und Fleischkochkurs** Alles über die verschiedenen Zubereitungsarten: Sous Vide, Niedergarmethode. Steaks aus unserem Dry Ager und Beefer, verschiedene Fleischsorten auf den Punkt gegart mit den passenden Saucen und Beilagen Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

Fr., 26.06.20

Regionaler Feinschmecker-kochkurs mit Weinverkostung **119,00 €**
Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sa., 27.06.20

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 bis 16.00 Uhr

JULI 2020

Fr., 03.07.20

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 bis 23.00 Uhr

Sa., 04.07.20

Tapaskochkurs **99,00 €**
5 Jahre haben wir auf der Insel gelebt und haben die besten Rezepte Mallorcas mitgebracht
Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Sa., 11.07.20

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 bis 16.00 Uhr

Sa., 18.07.20

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 bis 16.00 Uhr

Wagners

Fr., 24.07.20	**Karibikkochkurs** Köstliche karibische Fisch- und Fleischgerichte mit den passenden Saucen und Beilagen Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 25.07.20	**Heimatkochkurs** Klassiker und Traditionelles aus der Küche unserer Region Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 31.07.20	**Regionaler Feinschmecker-kochkurs mit Weinverkostung** Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**119,00 €**

AUGUST 2020

Sa., 01.08.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

Fr., 07.08.20	**Die Vielfalt der indischen Küche** mit all ihren Aromen und heilenden Gewürzen Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 08.08.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 15.08.20	**Tapaskochkurs** 5 Jahre haben wir auf der Insel gelebt und haben die besten Rezepte Mallorcas mitgebracht Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 22.08.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 28.08.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 29.08.20	**Thailändische Küche** ein kulinarischer Streifzug durch die thailändische Küche Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

SEPTEMBER 2020

Fr., 04.09.20	**Regionaler Feinschmecker-kochkurs mit Weinverkostung** Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**119,00 €**
Sa., 05.09.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 12.09.20	**Heimatkochkurs** Klassiker und Traditionelles aus der Küche unserer Region Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 18.09.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 19.09.20	**Die authentische Mittelmeerküche** Erinnerungen an den Süden, ideal für Anfänger und Fortgeschrittene Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 26.09.20	**Grill- und BBQ Kurs** 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 bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

OKTOBER 2020

Fr., 02.10.20	**Steak- und Fleischkochkurs** Warenkunde, Steaks aus dem Beefer und aus dem Dry Ager, Fleisch auf den Punkt gebracht mit Sous Vide und der Niedergarmethode Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 03.10.20	**Hummer, Fisch und Meeresfrüchte** Alles rund um die perfekte Zubereitung Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 10.10.20	**Cucina Italiana** Die Verführung mit dem Kochlöffel, klassische italienische Gerichte mit den passenden Kräutern und Gewürzen Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 17.10.20	**Ein Streifzug durch die Thailändische Küche** Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 24.10.20	**Jetzt wird's Wild** Herbstlicher Kurs rund um das Thema Wild mit den passenden Saucen und Beilagen Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 31.10.20	**Heimatkochkurs** Die besten Gerichte aus der Region, ideal für Anfänger und Fortgeschrittene Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

NOVEMBER 2020

Wagners

Fr., 06.11.20	**Regionaler Feinschmecker-kochkurs mit Weinverkostung** Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**119,00 €**
Sa., 07.11.20	**Die mediterrane Küche** Wir bringen die Sonne auf den Teller Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 14.11.20	**Eine kulinarische Reise durch die indische, ayurvedische Küche** Mit all ihren Gewürzen und Aromen Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 21.11.20	**Steak- und Fleischkochkurs** Warenkunde, Steaks aus dem Beefer und aus dem Dry Ager, Fleisch auf den Punkt gebracht mit Sous Vide und der Niedergarmethode Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 28.11.20	**Die thailändische Küche** Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**

DEZEMBER 2020

Sa., 05.12.20	**Cucina Italiana** Die festliche, mediterrane Küche Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 05.12.20	**Erotic Food** **Nikolausüberraschungsmenü** Eine kulinarische Verführung Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Fr., 11.12.20	**Heimatkochkurs** Das Beste aus den Küchen der Region – festlich zubereitet Beginn 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	**99,00 €**
Sa., 12.12.20	**Festtagsküche** **mit Gelinggarantie** Neu interpretiert – Tradition trifft Moderne Beginn 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	**99,00 €**
Do., 31.12.20	**Silvester – Kochkurs** Ein krönendes Überraschungsmenü zum Jahresausklang Beginn 20.00 Uhr bis 24.00 Uhr	**139,00 €**

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.

Wagners

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-Holzpalletgrill, 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 m² 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.

L'amour est comme
une étoile filante
pour un resultat
mais quand on ne
les souhaits ne avancent
Ton sourire me redonne
Ton regard est si joli
Qu'il fait battre bien plus
Ton charme entier
me conq

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
T +49 (0)7841/60 38 630 oder M +49 (0) 175/85 64 584

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 / **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

Der Treffpunkt für Genießer
markthalle
IN DER WAGENER GALERIE BADEN-BADEN
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

www.gourmet-die-kochschule.de
www.wagners-aparthotel-sasbachwalden.de

Bilder: Patrick von Au, Pixabay, Wagners Gourmetkochschule und Aparthotel, PhotoSG - Fotolia.com (Holzlöffel S.6)