



the tasting room

Auf einen Blick - Unser Programm



the tasting room

Treffpunkt
Genuss



Kochkurse im tasting room Darmstadt

www.the-tasting-room.eu



Kochkurse im tasting room sind anders. Ein echtes Erlebnis.

Schon der Aperitif und die Einführung stimmen unsere Gäste auf einen genussvollen Abend unter alten und neuen Freunden im Herzen von Darmstadt ein.

Gemeinsam erlernen sich die Rezepte und Techniken der vielfältigen Kurse im perfekt vorbereiteten Ambiente für Anfänger wie Fortgeschrittene fast spielerisch. Und natürlich darf das mehrgängige Menü zum Abschluss auch in geselliger Runde mit ausgewähltem Wein und anderen Getränken genossen werden.

Da fällt der Abschied anschließend oft gar nicht so leicht.

Vielleicht sollten wir noch erwähnen, dass sich niemand um den Abwasch kümmern muss ;)

Sie wollen in den Kursen auf spezielle Lebensmittel verzichten? Auf vorherige Anfrage ergänzen wir den Großteil unserer Kochkurse gerne mit vegetarischen oder allergikerfreundlichen Rezeptvarianten.





Das Land des Lächelns – die Küche Thailands I & II

€ 79.– pro Person

Tropische Wälder und Sandstrände, exotisch intensive Aromen, leuchtende Farben und unglaublich freundliche Menschen – so erlebt der Besucher Thailand, das Land des Lächelns.

Tauchen Sie in unserem Kochkurs ein in dieses Paradies fernöstlicher Genüsse mit exotischen Zutaten wie Zitronengras, Limettenblättern und Kokosmilch. An diesem Abend kochen Sie unter anderem exotische Thai-Currys, und andere Köstlichkeiten der thailändischen Küche und lernen dabei neue Gerichte kennen oder frischen alte Urlaubserinnerungen wieder auf.

In geselliger Runde nehmen wir uns nach der Zubereitung des Menüs Zeit, unsere selbstgekochten Köstlichkeiten gemeinsam mit gutem Wein zu genießen und unsere neuen Erfahrungen zu teilen.

Und vielleicht sammeln Sie ja auch gleich noch Ideen für Ihren nächsten Traumurlaub!

Orientküche – Genüsse aus 1001 Nacht

€ 79.– pro Person

Orient – allein das Wort lässt uns von märchenhaften Palästen, farbenfrohen Basaren und orientalisch duftenden Gewürzen träumen.

Mit unserem Kochkurs Orientküche reisen Sie in die Geschmackswelt einer vielfältigen Region im Nahen Osten und können unvergleichliche Aromen und Geschmackskombinationen erleben. Gemeinsam entdecken wir an diesem Abend köstliche Gerichte aus den Küchen Marokkos, Ägyptens, Libanons und des Jemen. Der Tisch wird reich gedeckt mit selbst gekochten kulinarischen Raffinessen, wenn wir uns abschließend das Menü des Abends mit ausgewähltem Wein schmecken lassen.

Lassen Sie sich vom Menü des Abends überraschen und inspirieren.

Britische Pub-Küche – traditionell und vielseitig

€ 79.– pro Person

Nasskaltes Wetter, eigenwilliger Humor und schlechtes Essen – allseits bekannte Klischees über Großbritannien, die wir an diesem Abend zumindest in kulinarischer Hinsicht widerlegen werden.

Machen Sie sich mit uns auf zu einem Ausflug auf die Insel und wir zeigen Ihnen bekannte und weniger bekannte Qualitäten der britischen Kulinarik. An diesem Abend teilen wir unsere Erfahrungen mit modern interpretierter britischer Pub-Küche, die Einflüsse aus aller Welt miteinander vereint und alles andere als langweilig ist.

Natürlich kochen wir in diesem Kochkurs neben modernen Rezepten auch englische Klassiker wie z.B. Fish & Chips, Pies oder Scones, die wir am Ende des Kurses zusammen genießen werden. Dabei wollen wir auch den Beweis antreten, dass sich Pub-Küche ausgezeichnet zu gutem Wein kombinieren lässt.

Tuck in and enjoy your creations!

Eine Reise durch Italien

€ 79.– pro Person

Schwelgen Sie mit uns in Urlaubserinnerungen und träumen Sie von Sonnenschein, hügeliger Toskana-Landschaft, Olivenhainen und dem Duft der Zitronen.

Wir machen uns in diesem Kochkurs auf die Reise quer durch Italien, vom gebirgigen Südtirol über die Toskana bis ganz in den heißen Süden nach Sizilien und erleben dabei, dass die italienische Küche wesentlich mehr zu bieten hat als Pizza und Pasta. Auf der Speisekarte stehen klassische, authentische Gerichte, die das Herz von Italien-Liebhabern mit Sicherheit höherschlagen lassen. In diesem Kurs kochen wir zusammen ein reichhaltiges Menü mit vielfältigen frischen Zutaten, exzellenten Olivenölen und duftenden Kräutern.

Zum Abschluss eines genussvollen Abends werden wir natürlich auch in diesem Kurs mit dem selbstgekochten Menü und passendem Wein unsere Gaumen verwöhnen und Alltagsstress gegen italienisches la dolce vita eintauschen!



Hausgemachte Pasta I

€ 59.– pro Person

Pasta macht glücklich!

Und weil das so ist, zeigen wir Ihnen, wie schnell und einfach hervorragende italienische Pasta auch selbst gemacht ist. Mehr als 3 verschiedene Zutaten, begeisterte Köche und etwas Fingerspitzengefühl braucht es nicht, und schon sind frische Nudeln selbst hergestellt.

In unserem Grundlagenkurs werden wir gemeinsam verschiedene Klassiker wie z.B. Lasagne, Tagliatelle oder Pappardelle zubereiten. Nach einer kurzen Demonstration dürfen Sie dabei selbst Hand anlegen und Nudelteig kneten und in Form bringen

Damit an diesem Abend niemand hungrig bleibt, kochen wir uns im tasting room natürlich auch ein traditionelles Pastagericht, das wir alle gemeinsam zu einem guten Glas Wein genießen werden.

Hausgemachte Pasta II

€ 69.– pro Person

Pasta-Freunde aufgepasst!

Egal, ob Sie in unserem Pasta Basics-Kurs bereits Erfahrung gesammelt habt, wie man Nudelteig selbst herstellt, oder einfach gleich die ganze Vielfalt verschiedener Pastavarianten ausprobieren wollen. In diesem Kurs können Sie Ihrer Kreativität freien Raum lassen. Denn die Welt frischer Pasta bietet natürlich noch viel mehr als nur in Form gebrachten Teig.

Gefüllte und mit natürlichen Zutaten gefärbte Pastakreationen stehen in diesem Kurs auf dem Plan. Gemeinsam mit uns entdecken Sie an diesem Abend, wie lecker handgemachte Ravioli oder Tortellini aussehen und schmecken können und welche geschmackliche Vielfalt möglich ist.

Zum Abschluss werden wir in unserer kleinen Runde bei einem feinen Pastagericht und gutem Wein die Erfahrungen Revue passieren lassen, bevor sich alle nach einem wunderbaren Abend auf den Heimweg machen.

Mediterrane Sommerküche

€ 79.– pro Person

Sommer, Sonne, Meer! Das sind die Zutaten für diesen sommerlichen Kochkurs der mit jeder Menge Genuss für Augen und Gaumen besticht.

Egal ob im heimischen Garten, auf dem Balkon oder in der Ferienwohnung am sonnigen Mittelmeer, für jedes Kapitel des Sommers bietet unser Menü das passende Gericht. Frisches, aromatisches Gemüse und herrliche Kräuter stehen dabei ganz weit oben auf der Einkaufsliste. Schließlich bieten die warmen Sommertage saisonale Zutaten vom allerfeinsten und laden geradezu ein, kulinarisch so richtig zu genießen.

Auch an diesem Abend lassen wir Sie natürlich nicht nach Hause gehen, ohne vorher die vielfältigen Gerichte und feinen Wein zu probieren und die mediterrane Lebensfreude in geselliger Runde mit alten und neuen Freunden auszukosten.

Rock around the Wok

€ 79.– pro Person

Seit Stephan Raab kennen wir den Wok sogar als Schlittentersatz für den Eiskanal. Aber schon lange vorher haben wir den asiatischen Wok als eines der vielseitigsten Küchengeräte der Welt für uns entdeckt.

Egal ob pfannenrühren, braten, dämpfen, schmoren, räuchern, frittieren oder kochen – im Wok ist so gut wie alles möglich! Und was uns dabei besonders begeistert, mit ein wenig Hintergrundwissen ist das Ganze auch noch unglaublich einfach. In diesem Kochkurs nehmen wir Sie deshalb mit auf Asien-Tour und wokken uns einmal durch die ganze Bandbreite ostasiatischer Küche. Auf dem Menü stehen dabei leckerere exotische Gerichte aus z. B. China, Korea, Taiwan, Malaysia oder Indonesien. Nach getaner „Arbeit“ genießen wir zum Abschluss des Abends dann die Früchte unseres Schaffens und lassen es uns an der vollen Tafel gut gehen.

Tauchen Sie ein in die asiatische Kochkunst und entdecken Sie die Vielfalt der Wokküche!



Fisch & Meeresfrüchte de luxe

€ 109.– pro Person

Grenzenlose Freiheit, das Rauschen von Wind und Meer im Ohr und eine feine, salzige Brise in der Nase – nur ein gutes Essen kann einen solchen Moment am Ozean für uns noch unvergesslicher machen.

In unserem Kurs Fisch & Meeresfrüchte de luxe geben wir Ihnen unsere Erfahrungen weiter und zeigen, wie Sie exklusive Schätze des Meeres wie z. B. Hummer, Austern oder Jakobsmuscheln perfekt zubereiten und feine Kreationen daraus zaubern. Gerade diese nicht alltäglichen Delikatessen erfordern einiges an Fingerspitzengefühl und Technik, um als absoluter Gaumenschmaus auf dem Teller zu begeistern.

Davon können Sie sich zum Abschluss dieses Abends persönlich überzeugen, wenn der Tisch mit den reichhaltigen Kreationen gedeckt wird und die Gruppe gemeinsam alle Gerichte verkostet und dazu ein Glas feinen Wein genießt.

Fischküche – Willkommen in Poseidons Reich

€ 89.– pro Person

Wir holen unsere Netze ein und bieten Ihnen eine reiche Auswahl an frischem Fisch und Meeresfrüchten, die wir gemeinsam zu leckeren Gerichten verarbeiten werden.

In diesem Kurs erlernen Sie wichtige Grundlagen zur frischen Zubereitung von Fisch, wie das Filetieren ganzer Fische oder eine Vielzahl von unterschiedlichen Möglichkeiten zum Kochen von Fisch und Meeresfrüchten. Ganz nebenbei erleben Sie dabei eine Genussreise durch Küchen und Rezepte der ganzen Welt. Denn genauso vielfältig wie Fisch selbst sind die Rezepte, die in unterschiedlichen Regionen daraus entwickelt wurden. Beim gemeinsamen Probieren der Gerichte findet mit Sicherheit jeder seine persönlichen Favoriten und kann sich mit anderen Kochbegeisterten über eigene Ideen und Erfahrungen mit Fisch austauschen.

Entdecken Sie mit uns die Reichhaltigkeit der Meere und lassen Sie sich vom Menü des Abends überraschen!





Fingerfood I & II

€ 69.– pro Person

Angenehme Musik, nette Unterhaltungen, feine Getränke und richtig gutes Essen – so stellen wir uns die perfekte Party vor.

Fingerfood ist dafür genau die richtige Wahl - kleine Häppchen, einfach, lecker und abwechslungsreich. Und nebenbei noch ein ganz besonderer Genuss für das Auge. Mal im Schälchen serviert, mal am Spießchen und mal als dekoratives Törtchen - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. In unseren Fingerfood-Kursen entdecken Sie, wie Sie aus den verschiedensten Zutaten außergewöhnliches Fingerfood zaubern und Ihre Partygäste begeistern können. Am Ende werden wir ein kleines Büffet unserer selbstgemachten Köstlichkeiten zu einem guten Glas Wein genießen.

Und weil die Auswahl an Fingerfood für einen Kurs viel zu groß ist, gibt es bei uns zwei Kurse, die kreative Leckereien im Mini-Format bieten!

Fingerfood de luxe

€ 79.– pro Person

Hochzeiten, exklusive Gartenpartys, Firmenfeiern – Fingerfood als kleine, praktische Häppchen sind für viele Anlässe das perfekte Essen und dazu wahnsinnig lecker und gut vorzubereiten.

In unserem ganz besonderen Fingerfood Kochkurs kochen wir kleine Köstlichkeiten der Extra-Klasse – außergewöhnliche Rezepte und feinste Zutaten, stilvoll angerichtet und serviert. Denn nicht nur der Gaumen will überzeugt werden, auch das Auge isst immer mit! Auf den Tisch kommen an diesem Abend im tasting room exklusive Delikatessen wie z. B. Langusten, Wild, Rinderfilet oder außergewöhnliche, seltene Gemüsesorten. Am Ende des Abends zieren all die kleinen Fingerfood-Delikatessen unser Büffet und wir müssen nur noch zugreifen und in geselliger Atmosphäre genießen.

Ein Abend der in Erinnerung bleibt und die perfekte Vorbereitung für die nächste Party!

Kochen für und mit der Familie

€ 69.– pro Person

Die wichtigen Dinge im Leben kann man nicht früh genug lernen – das finden wir auch, vor allem, wenn sie so viel Spaß machen wie gemeinsames Kochen.

Große und kleine Gäste lernen spannendes über frische Zutaten und Rezepte, die einfach und im Handumdrehen gelingen und auf jeden Fall schmecken. Und dann steht natürlich auch Schnippeln, kochen, braten und mixen mit der ganzen Familie auf dem Programm. Die gemeinsame Arbeit in der Küche wird damit zu einem ganz besonderen Erlebnis für die Kinder und zeigt den Erwachsenen, was sie den Kids schon alles zutrauen können. Hier kochen Groß und Klein gemeinsam und bereiten ein leckeres Menü zu, das wir im Anschluss alle zusammen genießen werden. Und auch um den Abwasch muss sich hier keiner kümmern.

Dieses Angebot stellen wir auch gerne individuell für Ihre Familie zusammen.

Sinnliches Kochabenteuer für Zwei zum Valentinstag

€ 79.– pro Person

Wie lässt sich die Liebe zu seinem Partner besser ausdrücken, als mit einem romantischen selbstgekochten Essen? Gar nicht, finden wir und zeigen Ihnen deshalb in unserem Kochkurs speziell für Verliebte, wie Sie Ihren Liebsten oder Ihre Liebste kulinarisch richtig verwöhnen können.

Überraschen Sie zum Valentinstag mit einem Kochabenteuer für Paare im tasting room. Gemeinsam zaubern wir ein sinnliches Menü mit aphrodisierenden Zutaten, das wir anschließend in stimmungsvoller Atmosphäre genießen – Sie werden es lieben!



Kreative Küche für Singles

€ 79.– pro Person

Das gleiche Problem wie immer – Sie stehen im Supermarkt und überall gibt es nur XL- und Familienpackungen. Als Single in der Küche hat man es oft wirklich nicht leicht.

In unserem Kochkurs zeigen wir, wie kreatives Kochen auch alleine richtig Spaß macht und wie Sie schnelle und leckere Rezepte für eine Person kochen, ganz nach dem Motto – jetzt kochen und später genießen. In einer bunten, unterhaltsamen Runde vergeht der Abend wie im Flug und als Höhepunkt dürfen alle gemeinsam ihre selbstgemachten Kreationen genießen und viele neue Eindrücke und Erlebnisse mit nach Hause nehmen.

Im Herzen von Seoul – die Küche Koreas

€ 79.– pro Person

Chinesisch, Japanisch, Thailändisch. Viele Länderküchen Asiens sind mittlerweile auch bei uns gut bekannt. Aber Koreanisch?

Wir stellen in diesem Kochkurs die noch unbekannte Küche Koreas vor und kochen zusammen mit Ihnen koreanische Spezialitäten wie z.B. das Nationalgericht Kimchi, ein fermentierter, scharfer Salat aus Chinakohl. Wie aus anderen asiatischen Küchen bekannt, sucht auch die koreanische Küche gerne nach Balance zwischen den Geschmacksrichtungen und wir verraten an diesem Abend, welche Zutaten und Tricks dafür nötig sind.

Tauchen Sie ein in das Abenteuer Korea und erleben Sie mit uns einen aufregenden und köstlichen Ausflug in ein exotisches, unbekanntes Land. Das Menü am Ende des Abends wird Sie reich dafür belohnen!

Die Küche Vietnams

€ 79.– pro Person

Exotische Gerichte, scharfe Aromen, leuchtende Farben und dennoch irgendwie bekannt – so präsentiert sich die Küche Vietnams.

Durch die Kolonialzeit von der französischen Küche beeinflusst, werden in vietnamesischen Rezepten viele Kräuter, Gemüse, Reis, Fleisch und Fisch zu herrlich würzigen Gerichten verarbeitet und sorgen für ein unvergessliches Genusserlebnis. Typisch asiatisch aber doch eigenständig und ungewohnt bleibt die Küche Vietnams auf jeden Fall in Erinnerung. Wir teilen unsere Erfahrungen aus dem Zauberreich Vietnam mit Ihnen und kochen gemeinsam authentische Rezepte der vietnamesischen Küche nach.

Lernen Sie exotische Zutaten, spannende Geschmackskombinationen und neue Gerichte kennen und lassen Sie sich vom Menü des Abends begeistern. Erleben Sie den Zauber Südostasiens bei uns im tasting room!

Bollywood – Die Küche Indiens

€ 79.– pro Person

Bunte Farben, reges Treiben und exotische Düfte – so kennt man Indien aus unzähligen Reiseberichten und von wunderbaren Bildern. Wie vielseitig dieses Land und seine Küche tatsächlich sind, wollen wir Ihnen in diesem Kochkurs gerne zeigen und unsere Erfahrungen mit Ihnen teilen.

Garam Masala, Kurkuma, Ingwer, Chilis und Co. werden sicher nicht die einzigen Hauptakteure im tasting room bleiben. Denn zusammen werden wir an diesem Abend verschiedene Currys, Dal, Chutneys und andere indische Spezialitäten kennenlernen und in farbenprächtige Kunstwerke verwandeln. Die Düfte in der Luft laden schon bald zum Probieren ein und lassen die Vorfreude auf das abschließende Essen wachsen. Das komplette Geschmacksspektrum erleben Sie dann zum Abschluss des Abends, wenn wir unser Erschaffenes zu ausgeschutem Wein genießen werden.

Ein außergewöhnlicher Kochkurs, bei dem für jeden etwas dabei ist, versprochen!



Wild auf Wild

€ 99.– pro Person

Einen tiefen Atemzug frischer, würziger Waldluft nehmen – das macht uns so richtig Appetit auf leckere Wildgerichte. In unserem Kochkurs zeigen wir Ihnen, wie Sie Wild perfekt zubereiten und aus verschiedenen Zutaten der Natur eine gelungene Komposition zaubern.

Das Klischee, dass dafür immer am besten mehrere Tage in der Küche einzuplanen sind, werden wir an diesem Abend widerlegen und ganz nebenbei zeigen, dass Wild auch modern und exotisch schmecken kann. Denn neben klassischen Rezepten wie z.B. Rehmedaillons können Sie auch ungewöhnliche Wildgerichte wie z. B. Fasanen Terrine oder Wild auf asiatische Art kennenlernen. Und zum Abschluss des Abends wird an der gemeinsamen Tafel die ganze Vielfalt des selbst gekochten Menüs zu einem guten Tropfen Wein genossen.

Seien Sie dabei und erleben Sie die wilde Welt in der Küche!

BBQ – Jetzt wird's feurig!

€ 99.– pro Person

Der Sommer kommt, die warmen Abende werden mehr und aus Gärten und von Balkonen strömt wieder ein unverwechselbarer Geruch in unsere Nase. Ganz klar – es ist Grillsaison!

Da wollen wir natürlich auch mit dabei sein und heizen im Hof schon mal das Feuer an. Auch Rezepte liegen bereit, schließlich bietet diese besondere Kochkunst weit mehr als nur gewöhnliche Bratwürstchen und fertig eingelegte Steaks. In unserem Kochkurs zeigen wir Ihnen, wie Sie Freunde und Familie mit außergewöhnlichen Kreationen vom Grill verzaubern können und in Zukunft mit Sicherheit Grillmeister Nummer 1 auf jeder Gartenparty werden. Von saftigem Fleisch über knackiges Gemüse bis hin zu Meeresfrüchten wird alles dabei sein, was das Herz begehrt.

Da heißt es nur noch, Schürze umbinden und ab ans Feuer, damit unser BBQ-Menü im tasting room feurig-heiß serviert werden kann!

Exotische Genüsse aus der Karibik

€ 79.– pro Person

Sonne, Strand, Meer und Kokospalmen – wir fangen das Urlaubsfeeling ein und gehen mit Ihnen auf eine kulinarische Reise in das Paradies der Karibik.

Herrlich exotische Früchte, in Limette marinierte Ceviche und karibisches Curry verleihen dem Abend eine wunderbar sommerliche Note und sorgen für ungewohnte Geschmackskombinationen, die mit Sicherheit begeistern und in Erinnerung bleiben. Damit lässt sich auch am grau-verregneten Sommertag in Deutschland einfach die Sonne und gute Laune zurückholen, ohne ans andere Ende der Welt zu fliegen.

Zum Abschluss unseres Kurses wollen wir mit Ihnen diese Stimmung genießen und lassen uns das selbstgekochte Menü mit ausgewähltem Wein und alten und neuen Freunden schmecken, ganz wie im Urlaub!

Nichts für Vegetarier – Fleischküche

€ 99.– pro Person

Ein richtig gutes Stück saftiges Fleisch. Ein Genuss, der das Herz vieler Genießer höherschlagen lässt.

In unserem Kochkurs Fleischküche geben wir Ihnen unser Wissen und unsere Erfahrungen zur richtigen Zubereitung von Fleischgerichten weiter. Sie lernen unterschiedliche Zubereitungsarten verschiedener Fleischsorten und wir beantworten gerne alle Fragen und zeigen wichtige Tricks und Kniffe, so dass Fleischgerichte perfekt und stressfrei gelingen. Denn wie so oft im Leben, auf die richtige Technik kommt es an. Und die will natürlich gelernt sein!

Wem schon beim Kochen das Wasser im Mund zusammenläuft, der darf sich auf das abschließende Menü des Abends freuen. Hier werden alle Gerichte des Abends auf den Tisch gebracht und die Köche dürfen sich ihre Kreationen schmecken lassen. Die Gerichte laden auf jeden Fall zum herzhaften Schlemmen ein.



Moderne deutsche Küche

€ 79.– pro Person

Unzählige lebhaft schöne Kindheitserinnerungen verbinden viele von uns mit klassischer deutscher Küche, gekocht von Mama oder Oma.

Daran wollen wir im tasting room anknüpfen und Ihnen beweisen, dass sich die traditionelle deutsche Küche weiterentwickelt hat und mit ein wenig Kreativität und neuen Kombinationen ein unerwartet modernes Geschmackserlebnis bieten kann. Natürlich ohne dabei ihre Wurzeln und die authentischen Zutaten zu vergessen. Entdecken Sie mit uns auf einer Reise durch das vielfältige Deutschland regionale und saisonale Spezialitäten und erleben Sie Hausmannskost einmal völlig anders.

Das Menü, das am Ende des Abends zu gutem Wein serviert wird, bietet für alle Gäste so manche Überraschung und lädt ein, sich noch einmal neu in die deutsche Küche zu verlieben.

Zu Gast in Frankreich

€ 79.– pro Person

Genießen wie Gott in Frankreich, heißt es so schön – und genau das wollen wir in diesem Kochworkshop machen!

Gemeinsam tauchen wir einen Abend lang ein in das französische Lebensgefühl, in dem Kulinarik einen ganz besonderen Stellenwert einnimmt und geradezu zelebriert wird. Auf der Speisekarte stehen Klassiker der französischen Küche wie z.B. Zwiebelsuppe ebenso wie viele regionale Spezialitäten die unser Nachbarland Frankreich zu bieten hat.

Nachdem alle Gerichte fertig zubereitet und Tricks der französischen Küche erlernt sind, verspricht das gemeinsame Menü mit passendem Wein ein wahres Vergnügen für Augen und Gaumen – die Lebensart der Franzosen eben! Bon Appétit!

Suppenglück

€ 69.– pro Person

Ob leicht und frisch für heiße Sommertage oder wärmend und herzhaft kräftig für kalte Winterabende, die Vielfalt an Suppenrezepten ist grenzenlos.

Bei uns gilt Suppe heute als klassische Vorspeise, aber in diesem Kochkurs zeigen wir Ihnen, dass sie auch noch mehr zu bieten hat. Ob mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, Suppe nimmt in vielen Ländern der Erde eine wichtige Rolle in der Ernährung ein. Die italienische Minestrone oder die thailändische Tom Kha Gai gelten deshalb sogar als Nationalgericht. Begleiten Sie uns auf einer Reise um die Welt und wir zeigen Ihnen, wie vielfältig, lecker und zudem auch noch gesund Suppengerichte sind.

Nach dem gemeinsamen Kochen lassen wir es uns natürlich auch in diesem Kurs richtig gut gehen, denn es wartet ein reich gedeckter Tisch mit vielen Suppenkreationen und köstlichem Wein auf die Köche.

Also, nichts wie ran an die Löffel!

Willkommen in Portugal

€ 79.– pro Person

Ein Volk von Entdeckern und Seefahrern – Portugals Küche wurde seit jeher geprägt durch das Meer und Reisende, die Inspirationen aus der ganzen Welt in das Land holten.

Am südöstlichsten Rand Europas, mit ganzjährig mildem Klima ist das Land nicht nur für Urlauber eine Traumdestination, auch Kulinarik-Liebhaber entdecken zunehmend die Qualitäten Portugals.

In unserem Kochkurs im tasting room erleben Sie die Vielfalt, die die traditionelle portugiesische Küche aus Fleisch, Fisch, Gemüse, Reis und Kartoffeln auf den Tisch bringt. Wir werden gemeinsam u.a. das Nationalgericht »Bacalhau«, einen gesalzenen und getrockneten Kabeljau, kennenlernen und »Ameijonas na cataplana«, einen außergewöhnlichen, aber köstlichen Muscheleintopf mit Schweinefleisch, zubereiten.

Entdecken Sie für einen Abend Portugal, das Tor zur Welt und genießen Sie all die feinen Köstlichkeiten, die dieses Land zu bieten hat.



Das leckere Ostermenü

€ 79.– pro Person

Frühling liegt in der Luft und ein heiteres, beschwingtes Osterfest mit der ganzen Familie, Osternestsuche und einem ausgiebigen Festtagsmenü steht vor der Tür.

In diesem Kochkurs zeigen wir Ihnen, wie Sie für die Feiertage ein besonderes und abwechslungsreiches Ostermenü zaubern, das den Frühling und die besondere Festtagsstimmung einfängt und Ihnen als GastgeberIn trotzdem erlaubt, sich Zeit für Ihre Gäste zu nehmen. Schließlich wollen Sie die gemeinsame Zeit mit Ihren Gästen verbringen und nicht gestresst in der Küche. Sie werden erstaunt sein, wie einfach sich entspanntes Kochen und geselliges Zusammensein mit unseren Rezepten vereinbaren lassen.

Mit einem guten Glas Wein und unserem selbstgekochten Menü lassen wir den Abend ausklingen und unsere Gäste nehmen neben den wunderbaren Erinnerungen jede Menge neue Erfahrung und Ideen mit nach Hause.

Köstliche Herbstküche

€ 79.– pro Person

Lange hatten Früchte und Gemüse Zeit, in der Sommersonne zu reifen, bevor sie jetzt im Herbst endlich geerntet werden können.

Wir schöpfen also aus dem Vollen und kombinieren Pilze, Kürbis und viele andere Köstlichkeiten, die es nur zu dieser besonderen Jahreszeit frisch aus den Wäldern und von den Feldern gibt, mal mit Fisch, mal mit Fleisch und auch mal solo. Gemeinsam mit unseren Gästen zaubern wir ein wunderbares, mehrgängiges Menü, das noch die letzten warmen Sonnenstrahlen des Jahres einfängt, langsam aber auch schon auf die kühleren Monate einstimmt.

Passend zum Herbst werden wir es uns zum Abschluss auch gemütlich machen und in geselliger Runde unsere selbstgekochten Rezepte mit einem guten Glas Wein genießen.

Klassische Weihnachten

€ 99.– pro Person

Stille und besinnliche Weihnachten zu genießen klingt oft einfacher als es dann tatsächlich ist – sind alle Geschenke besorgt, alle Familienbesuche eingeplant und alles für ein gelungenes Festmahl vorbereitet?

Zumindest bei der Planung eines köstlichen Weihnachtsmenüs können wir Ihnen mit Rat und Tat beiseite stehen! Unser Kochkurs rechtzeitig vor den großen Feiertagen bietet eine Vielzahl an klassischen Gerichten mit Fleisch, Gemüse und Fisch. Dabei zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihr ganz persönliches Weihnachtssessen ideal zusammenstellen und zubereiten können, sodass sie nicht den ganzen Heiligen Abend gestresst in der Küche verbringen, sondern auch beim Kochen schon Weihnachtsstimmung aufkommt.

Unseren Abend im tasting room wollen wir gemeinsam mit einem passenden Glas exklusiven Wein in gemütlicher Runde beschließen und Ihnen viele neue Ideen mit auf den Weg geben. Da bleibt zum Abschluss nur noch eines zu sagen, Frohe Weihnachten!

Vegetarische Weihnachten

€ 79.– pro Person

Die Weihnachtstage wollen gefeiert werden – und zwar mit dem Besten, was der Gemüsehändler zu bieten hat!

Das vegetarische Weihnachtsmenü wird Sie unter anderem mit einem gelungenen Auftakt, einem unwiderstehlichen Hauptakt und einem süßen Schlussakt begeistern. Nach einem Aperitif und einem kleinen Gruß aus der Küche werden wir das ausgefallenen, mehrgängige Menü gemeinsam zubereiten und im Anschluss mit einem passenden Glas Wein genießen. Und Sie erhalten noch Rezepte für ein weiteres mehrgängiges Menü für die Feiertage!

Die Vegi-Menüs machen sicher nicht nur Vegi-Herzen froh!



Salsa, Chutneys, Dips und mehr!

€ 69.– pro Person

Salsa, Chutneys und Dips geben unseren Speisen oft erst den richtigen Kick!

In diesem Kurs lernen Sie deshalb, wie die aromatische Vielfalt aus aller Welt ganz einfach selbst zubereitet wird. Mit frischen, leckeren Zutaten und der richtigen Anleitung ist das nämlich kein Hexenwerk, sondern funktioniert ganz einfach und macht Freude am Kochen.

Frische Salsa verde steht u.a. an diesem Abend genauso auf dem Programm wie verschiedene selbstgemachte Mayonnaise-Variationen oder fruchtiges Chutney mit exotischen Aromen. Nachdem der herrliche Duft schon Appetit auf die Verkostung macht, probieren wir uns am Ende des Abends gemeinsam durch all die leckeren Köstlichkeiten – ein Genuss für Gaumen und Nase.

Damit auch die Daheim-Geliebten etwas von diesem wunderbaren Abend haben, nimmt am Ende jeder Gast eine kleine Kostprobe der eigenen Kreationen mit nach Hause und kann seinen Gerichten damit einen besonderen Touch verleihen!

Pesto, Pesto, Pesto!

€ 69.– pro Person

Pasta mit selbstgemachtem Basilikum-Pesto – viel einfacher und leckerer kann Kochen kaum sein!

In unserem Kurs zeigen wir Ihnen, was es für ein gutes, selbstgemachtes Pesto alles braucht und mit welchen Grundregeln unterschiedlichste Varianten immer gelingen. Denn Pesto lädt geradezu ein, sich kreativ auszutoben und neues zu probieren.

Natürlich lernen Sie an diesem Abend auch einige unterschiedliche Rezepte kennen, die wir gemeinsam zubereiten werden. Damit nach dem Kochen niemand hungrig nach Hause gehen muss, werden wir am Ende des Abends unsere Kreationen zu einem guten Glas Wein probieren.

Zum Abschied darf dann natürlich jeder Gast auch eine kleine Kostprobe des selbstgemachten Pestos mit nach Hause nehmen und dort weiter genießen!

Genuss im Glas I

€ 69.– pro Person

Das Auge ist immer mit – diese Ansicht teilen wir voll und ganz und zeigen euch deshalb in unserem Kurs, wie ihr köstliche Häppchen ganz besonders ansprechend anrichtet.

Natürlich lassen sich mit viel Geduld, Erfahrung und spezieller Ausrüstung tolle Ergebnisse erzielen. Aber es geht auch einfacher. Unser Trick – Verrines – kleine Köstlichkeiten im Glas serviert, mit wenig Aufwand zubereitet und ein absoluter Augenschmaus, der auf jeden Fall Eindruck macht. Kalt, warm, pikant, süß – die Auswahl ist riesig und wir werden in unserem Kurs eine bunte Auswahl daraus nachkochen – vom Anfänger bis zum Kenner kann wirklich jeder mitmachen und erleben, wie einfach die Delikatessen gelingen. Zum Abschluss des Abends werden wir nach dem Kochen ein wunderbar abwechslungsreiches Buffet auftischen, dass wir in geselliger Runde gemeinsam genießen werden.

Und wer danach so richtig auf den Geschmack gekommen ist, kann in unserem Kurs Genuss im Glas II noch mehr Varianten probieren und kreative Rezeptideen sammeln.

Genuss im Glas II

€ 69.– pro Person

Köstliche Verrines – den Genuss im Glas für Gaumen und Auge, kennen einige sicher schon aus dem ersten Teil von Genuss im Glas.

Fortgeschrittene und Einsteiger lernen in zweiten Teil unserer Kursreihe noch mehr kreative Rezepte für köstliche Häppchen im Glas kennen. Süß, herzhaft, warm, kalt, überraschend – auch diesmal ist für jeden Geschmack das Richtige dabei und weder bei der Zubereitung noch beim Verkosten wird bei unseren Gästen Langeweile aufkommen.

Zum Abschluss des Abends werden die schön angerichteten Gläser serviert und in geselliger Gruppe kann nach Herzenslust genascht, diskutiert und Erfahrung aus dem Kurs ausgetauscht werden.

Wie immer, ein rundum genussvoller Abend!



Burger homemade – vielfältige Variationen

€ 79.– pro Person

Ob als kleiner Snack zwischendurch, als leichtes vegetarisches Mittagessen oder als herzhafte Kalorienbombe – Burger sind unglaublich vielseitig und lecker.

Grund genug für uns, mit Ihnen zusammen die besten Burgerrezepte zu entdecken und natürlich auch selbst zu kochen. In diesem Kurs lernen Sie, wie unterschiedlichste Zutaten zu perfekten Kompositionen zusammengestellt werden, und daraus feine, kreative Burger entstehen. Selbstverständlich darf an einem solchen Abend der klassische Hamburger nicht fehlen, aber wir beweisen, dass nicht nur amerikanische Küche bestens für Burger geeignet ist.

Einflüsse aus aller Welt werden wir gemeinsam zu frischem, exklusivem Fastfood verarbeiten und uns am Ende des Tages durch die ganze Vielfalt unserer Kreationen probieren.

Tapas der Welt – klein & fein!

€ 69.– pro Person

Strand, Meer, herrlicher Rotwein und jede Menge kleiner Köstlichkeiten zum Naschen – diese traumhaften Erinnerungen haben wir an unsere letzte Spanienreise.

Dass herzhaftes Tapas aber nicht nur eine spanische Spezialität, sondern auf der ganzen Welt zu Hause sind, zeigen wir in diesem Kurs. Erleben Sie mit uns gemeinsam die Vielfalt dieser kleinen Häppchen und lernen Sie, selbst kreativ und ansprechend Tapas auf die Teller Ihrer Gäste zu zaubern. An diesem Abend im tasting room zeigen wir vielfältige Rezeptideen, die wir gemeinsam nachkochen und die zur kreativen Weiterentwicklung einladen. Mit all diesen leckeren Naschereien auf unserem Tisch lässt sich der Abend anschließend genussvoll ausklingen und es kann ausgiebig in Urlaubserinnerungen geschwelgt werden.

Also, entdecken Sie mit uns die Welt der Tapas und lernen Sie, wie Sie bei jeder Party Ihre Gäste mit warmen und kalten Tapas-Köstlichkeiten verwöhnen können!

Afternoon Tea – Zu Gast bei der Queen

€ 69.– pro Person

It's tea time!

Heißt es jetzt auch bei uns im tasting room, wenn wir ausnahmsweise schon nachmittags in die Küche bitten. Neben dem traditionellen englischen Tee dreht sich in diesem Kurs fast alles um süße Leckereien.

Scones, Lemon Cake und Shortbread sind nur einige der englischen Klassiker, die unsere Gäste neben leckeren Sandwiches in diesem Kurs zubereiten und zum Abschluss natürlich auch in gemütlicher Runde genießen.

Dass hier auch noch aktuellste News über die Royals ausgetauscht werden, ist selbstverständlich nicht ausgeschlossen. Wie das bei einem typischen afternoon tea nun mal so ist!

Frühstück & Brunch

€ 79.– pro Person

Gibt es einen besseren Start in einen erholsamen freien Tag als ein ausgiebiges, leckeres Frühstück?

Glauben wir nicht! Und deshalb zeigen wir Ihnen in diesem Kochkurs zur Abwechslung schon mal zu früher Stunde, welche Köstlichkeiten rund um die Welt am Morgen auf den Tisch kommen. Von süß bis herzhaft bietet unser Brunch für jeden Geschmack tolle Gerichte, die Sie unter Anleitung selbst zubereiten und anschließend genießen.

So schlemmen wir uns gemeinsam durch den Vormittag und entlassen Sie anschließend satt und mit vielen neuen Eindrücken in ein schönes Wochenende.



Gourmet – leicht & lecker!

€ 79.– pro Person

Gutes Essen muss auf keinen Fall immer schwer, fett und ungesund sein. Leicht und lecker heißt unser Motto für diesen Abend!

Gekonnt mit frischen Zutaten zusammengestellt und richtig zubereitet lässt unseren Gästen das Menü des Abends das Wasser im Mund zusammenlaufen. Sie lernen in diesem Kochkurs, wie sich durch richtige Zubereitung Gerichte mit intensiver Würze kochen lassen und richtig eingesetzte Aromakombinationen auch ganz ohne schwere Zutaten für ein aufregendes Geschmackserlebnis sorgen.

Gemeinsam bereiten wir ein exklusives, mehrgängiges Menü zu, das im Anschluss an das Kochen gemeinsam genossen wird. Den Weg nach Hause treten Sie danach vital und frisch an, versprochen!

In 30 min auf den Tisch I & II

€ 69.– pro Person

Gesund und schnell soll es sein? Kein Problem – in diesem Kochkurs kommen nur frische und saisonale Produkte zum Einsatz.

Stundenlang in der Küche stehen ist im Alltag oft einfach nicht machbar. Wir zeigen Ihnen deshalb, wie sich innerhalb kürzester Zeit schnelle, frische und vor allem wahnsinnig leckere Gerichte kochen lassen. Sie lernen dabei Grundlagen, wie Sie ohne auch Fertigprodukte und Maggi-Tütchen jede Menge frische Gerichte zaubern und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.

Nach dem Kochen dürfen es sich natürlich alle Gäste in gemütlicher Runde gut gehen lassen und ihre selbstgemachten Speisen zusammen genießen.

Und weil die Vielfalt an Rezepten und Ideen für einen einzelnen Kochkurs einfach viel zu groß ist, bieten wir gleich 2 verschiedene Kurse zu schneller, gesunder Küche an!

In 30 min auf den Tisch – vegetarisch

€ 69.– pro Person

Schnell, gesund, vegetarisch und richtig lecker – eine Kombination, die ausgezeichnet funktioniert, wie wir in diesem Kochkurs zeigen werden.

Nicht nur eingeschworene Vegetarier werden die Vielfalt an neuen Ideen und Geschmackszusammenstellungen in diesem Kurs lieben. Auch für Gesundheitsbewusste, die im Alltag einfach gerne mehr Alternativen zu Fleischgerichten in ihrem Kochrepertoire hätten, bietet der Abend jede Menge Inspirationen, wie einfach, schnell und lecker vegetarische Küche sein kann. Sie lernen, frische Zutaten in unterschiedlichen Kombinationen einzusetzen und bekommen Grundlagen gezeigt, aus denen Sie in Zukunft Ihre ganz eigenen vegetarischen Gerichte zaubern können.

Selbstverständlich steht auch in diesem Kurs neben gesunder Ernährung der Genuss im Mittelpunkt und nach dem Kochen wird in gewohnter herzlicher Tasting-Runde die Atmosphäre des Abends in geselliger Runde verkostet.

Französische Bistro Küche

€ 79.– pro Person

Bodenständig, einfach und durch frische, regionale Zutaten doch ein absoluter Gaumenschmaus. Das ist französische Bistro Küche.

Zum französischen Lebensgefühl gehört das ausgiebige Schlemmen und Genießen einfach dazu. Dass es dabei nicht immer Haute Cuisine sein muss, sondern gerne auch einmal entspannter ablaufen darf, zeigen wir Ihnen in diesem Kurs. Gemeinsam mit Ihnen kochen wir ein fabelhaftes Menü der französischen Bistro-Küche. Überbacken, geschmort oder einfach nur angebraten, die Zubereitung der Klassiker wie z.B. gefüllte Crêpes, Cassoulette oder Croques ist genauso vielfältig wie die Gerichte selbst.

Und da zum echten französischen Lebensgefühl auch immer ein gutes Glas Wein gehört, wollen wir an diesem Abend natürlich auch darauf nicht verzichten und stellen Ihnen zu den zubereiteten Köstlichkeiten passende Weine aus unserem Angebot vor. Bon Appétit!



Spannende vegane Küche – lecker!

€ 69.– pro Person

Viel zu oft wird vegane Ernährung mit Verzicht gleichgesetzt. Völlig zu Unrecht, in diesem Kochkurs geht es um Geschmack in Hülle und Fülle, und das garantiert rein pflanzlich.

Unsere Gäste lernen an diesem Abend vegane Gerichte kennen, bei denen nicht einfach nur tierische Zutaten durch ähnliche pflanzliche Alternativen ersetzt werden. Unser Anspruch ist es vielmehr, die Qualitäten veganer Zutaten in den Fokus zu stellen und unsere Gerichte dementsprechend aufzubauen. So wird vegane Ernährung nicht zu einem Verzicht, sondern zu einer Bereicherung in der persönlichen Ernährung.

Wenn es dafür noch einen Beweis brauchen sollte, spätestens unser gemeinsames mehrgängiges Menü am Ende des Abends wird zeigen, vegan und Genuss gehen mit den richtigen Rezepten Hand in Hand.

Vegetarische Sommergrüße

€ 69.– pro Person

Viel Sonne und Wärme lässt frisches Obst und Gemüse im Sommer richtig aromatisch und lecker reifen.

Genau die richtige Zeit also für ein feines vegetarisches Menü aus all den frischen Zutaten aus Gärten und von Feldern. In diesem Kochkurs erleben Sie die Vielfalt, die vegetarische Küche gerade in den Sommermonaten bietet und lernen wunderbar aromatische Rezepte kennen. Wir geben unsere Erfahrung weiter, wie sich vegetarische Gerichte zusammenstellen lassen, um herrliche Geschmäcker und Genuss für das Auge zu bieten. Zusammen kochen wir ein exklusives Menü, von dem nicht nur strikte Vegetarier begeistert sein werden, wenn wir es uns im Anschluss an das Kochen gemeinsam schmecken lassen.



Asiatische Nudelküche

€ 79.– pro Person

Kommen Sie mit uns auf exotische Entdeckungsreise und lernen Sie die Vielfalt asiatischer Nudelgerichte kennen!

Gesund, nahrhaft und gut zu lagern, zählen Nudeln in unterschiedlichsten Variationen neben Reis zu den Klassikern der asiatischen Küche. Glasnudeln, Reismudeln, chinesische Mie-Nudeln, japanische Ramen-Nudeln – fast jedes Land hat seine eigene Spezialität und wir stellen Ihnen in diesem Kurs einige besonders leckere Rezepte vor.

Auch wenn wir uns »nur« auf eine Hauptzutat fokussieren, wird das Menü des Abends durch unterschiedlichste Rezepte und Zutaten sowie vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten überraschend, abwechslungsreich und wahn-sinnig lecker. Erleben Sie mit uns die Küche Asiens!

Asiatisches Street Food

€ 79.– pro Person

Wer schon öfters in Asien unterwegs war kennt das. Ein großer Teil des Lebens spielt sich auf der Straße ab.

Laut, bunt und geschäftig geht es hier zu. Kein Wunder also, dass auch Essen gerne direkt am Straßenrand oder auf kleinen Plätzen verkauft wird. Auch wenn dieses Ambiente für uns Europäer oft gewöhnungsbedürftig ist, das Essen ist einfach sensationell. Einfach, frisch und wunderbar exotisch intensiv ist die Vielfalt an Street-Food besonders in Asien überwältigend. Wir holen diese Art zu kochen in unserem Kurs jetzt auch in den tasting room und zeigen Ihnen unsere Lieblingsrezepte.

Erleben Sie gemeinsam mit uns eine Reise durch Asien, kochen Sie unbekannte Gerichte nach und lassen Sie sich das Menü des Abends schmecken.

Schnitzel – klassisch, fein und de luxe

€ 89.– pro Person

Fast auf der Zunge zergeht echtes Wiener Schnitzel aus feinem Kalbfleisch und ist damit ein Highlight in jedem Menü.

Da die Vielfalt an Schnitzelrezepten aber noch einiges mehr zu bieten hat, widmen wir diesem Thema einen eigenen Abend. In unserem Kurs lernen Sie, welches Fleisch oder Gemüse für welche Rezepte am besten geeignet ist, worauf bei der Verarbeitung zu achten ist und natürlich mit welchen Tricks Sie ihr Schnitzel auch zuhause butterweich auf den Teller bringen. Wir zeigen Ihnen besonders feine Schnitzelgerichte, in die Sie sich mit Sicherheit verlieben werden.

Ein Kurs für Genießer und echte Schnitzel-Liebhaber, wenn am Ende des Tages die ganze Bandbreite an Schnitzelvariationen serviert und gemeinsam zu ausgewähltem Wein probiert wird.

Alpenküche – kreativ und köstlich

€ 79.– pro Person

Berge, frische Almwiesen und eine herrliche Vielfalt an tollem Essen.

Die Alpen sind nicht nur wegen ihrer herrlichen Landschaft bei Urlaubern im Winter wie im Sommer beliebt. Auch die ausgezeichnete Küche ist für viele ein Grund, Jahr für Jahr wieder nach Bayern, Österreich oder die Schweiz zu reisen. Zumindest hier können wir Abhilfe schaffen, und bringen authentische Rezepte der Alpenküche in den tasting room. Lernen Sie in diesem Kurs vielfältige Gerichte der Alpenküche kennen und erfahren Tipps und Tricks zur perfekten Zubereitung.

Beim abschließenden gemeinsamen Genießen des Menüs können dann natürlich auch allerlei Anekdoten über Heldentaten und Missgeschicke bei Wander- oder Skiurlauben ausgetauscht werden.



Leckeres für's Büro – die tasting room Lunchbox

€ 79.– pro Person

Das Mittagsmenü in der Kantine oder doch lieber ein schneller Snack vom Metzger nebenan?

Im Arbeitsalltag gesund, abwechslungsreich und gut zu essen ist oft alles andere als einfach. Deshalb haben wir ein paar ganz besondere Gerichte zusammengestellt, die genau für dieses Problem Abhilfe schaffen und auch das schnelle Essen im Büro zu einem kleinen Genussmoment werden lassen.

Einfach, schnell vorzubereiten, gut zu transportieren und vor allem haltbar müssen die Gerichte hier sein. Mit den richtigen Rezepten alles kein Problem, wie Sie in diesem Kurs lernen werden. Wir geben unsere Erfahrungen weiter und kochen mit Ihnen zusammen köstliche Büro Rezepte.

Dass das auch schmeckt, beweisen wir auch gleich anschließend beim gemeinsamen Essen zu einem guten Glas Wein. Auch wenn wir den im Büro dann doch besser weglassen würden.

the tasting room Schnupperkurs

€ 39.– Kennenlernpreis

Können alle anderen dort denn schon perfekt kochen? Schmecken all die exotischen Gerichte am Speiseplan eigentlich? Und, macht so ein Abend denn auch wirklich Spaß?

Für alle, die noch unschlüssig sind, ob ein Kochkurs im tasting room das richtige für sie ist, haben wir einen speziellen Schnupperkurs zusammengestellt. Hier können Sie zum günstigen Einstiegspreis erleben, was unsere Veranstaltungen so besonders macht. Wir kochen zusammen ein paar leckere tasting room Gerichte und zeigen Ihnen wie so ein Abend bei uns aussehen kann. Anschließend lassen wir uns unsere Köstlichkeiten gemeinsam schmecken.

Also nur zu, Schnuppern Sie rein und überzeugen Sie sich selbst von unserem Angebot!



Verkosten und Lernen Tastings im tasting room Darmstadt

www.the-tasting-room.eu



Genießen will geübt sein.

In unseren Tastings lernen Sie, Geschmäcker und Variationen zu erkennen und einzuordnen. Damit ist auch schon die Basis gelegt und Sie können gemeinsam mit uns eintauchen in die vielfältige Welt exklusiver Weine, aromatischer Gewürze, feiner Öle und anderen Köstlichkeiten.

Lernen Sie, Produkte richtig einzusetzen und entdecken Sie Ihre ganz persönlichen Favoriten.





Taste in the Dark – The Blind Bite

€ 69.– pro Person

Das Auge isst immer mit.

Nur an diesem Abend machen wir eine kleine Ausnahme und zeigen Ihnen, wie intensiv und anders Geschmackserlebnisse im Dunkeln wahrgenommen werden. Nach einer kurzen Einführung zu unterschiedlichen Möglichkeiten für passend abgestimmte Geschmackskombinationen geht es bei Taste in the Dark auch schon los mit dem Erlebnis Dunkelheit. Wir bereiten für unsere Gäste ein breites Spektrum unterschiedlicher Gaumenfreuden vor, das bei diesem Tasting verkostet werden darf. Spannend wird es dabei auf jeden Fall, wenn die vielen kleinen Gerichte, einzelnen Zutaten und verschiedenen Texturen erschmeckt werden dürfen.

Mit geschärften Sinnen erleben Sie den tasting room einmal von einer anderen, unbekanntem Seite!

Gewürzseminar

ab € 49.– pro Person

Kardamom, Zimt, Pfeffer, Kurkuma, Anis – entdecken Sie mit uns die die ganze Geschmacksvielfalt unterschiedlichster Aromen und kommen Sie mit in die Welt der Gewürze!

Wir teilen unsere Erfahrungen mit Ihnen und zeigen, wie Sie durch Riechen, Fühlen und Schmecken die Gewürzvielfalt neu erleben können. Sie lernen, wo die unterschiedlichen Aromen Verwendung finden und natürlich werden Sie auch in diesem Kurs wieder selbst aktiv. Mit dem erlernten Wissen komponieren Sie Ihre ganz persönliche Gewürzmischung, die Sie danach mit nach Hause nehmen.

Eine Verkostung unterschiedlicher Gewürz-Leckereien und ein passender Aperitif runden das Seminar ab und sorgen für einen genussvollen Abend.

Öl- und Essigverkostung

ab € 19.– pro Person

Die Regale mit Ölen und Essig in den großen Supermärkten sind meistens riesig und nahezu unüberschaubar. Aber worauf kommt es eigentlich an, wenn ich mir ein richtig gutes Olivenöl oder feinen Balsamicoessig kaufen will?

Bei dieser Verkostung zeigen wir Ihnen die Unterschiede zwischen verschiedenen Arten und Qualitäten von Olivenöl. Sie lernen, wie es möglich ist, dass Discounter ihre Waren für wenige Euros verkaufen und wo der Unterschied zu den Produkten in ausgewählten Feinkostgeschäften liegt.

Denn eines ist sicher, wer weiß, worauf zu achten ist und einmal seine persönlichen Favoriten für Öl und Essig gefunden hat, wird nie wieder etwas Anderes haben wollen.

Sollten Sie ihr Herz direkt an eines unserer Produkte aus dem tasting room verlieren, können Sie natürlich auch direkt über uns kaufen oder bestellen.

Food & Wine Pairing – Welcher Wein zu welchem Essen

€ 99.– pro Person

Spritzigen Weißwein immer zu Fisch, schweren Rotwein zu Fleischgerichten mit Sauce.

So einfach war es einmal, Essen und Wein zu kombinieren. Und gegen diese Zusammenstellung ist auch heute nichts einzuwenden. Allerdings haben sich die Möglichkeiten durch mutige, abwechslungsreiche, neue Kombinationen vervielfacht. Bei unserer Verkostung lernen Sie deshalb keine starren Regeln auswendig, sondern probieren sich an Hand ausgewählter Weine und von uns vorbereiteter Gerichte selbst durch unterschiedliche Geschmackskombinationen.

Sie lernen dabei mit Hilfe unserer Weinexperten, warum einige Paare perfekt harmonieren und was dieses schöne Zusammenspiel auslöst. Ein Abend, der jede Menge Genuss und neue Erfahrungen verspricht.



Weinverkostung

ab € 19.– pro Person

Dekorative Auszeichnungen, ausgeklügelte Punktesysteme oder herrlich gestaltete Flaschenetiketten. Das Druherum bei Wein ist nahezu unüberschaubar. Aber schlussendlich zählt doch in erster Linie der Geschmack!

Aus diesem Grund laden wir zu einem Tasting ein, bei dem wir gemeinsam internationale Weine probieren. Wir stellen Ihnen an diesem Tag die besonderen Qualitäten unserer ausgesuchten Weine und Regionen vor, berichten von unseren Erlebnissen auf den Weingütern und helfen Ihnen mit unserer Erfahrung, den für Sie perfekten Wein zu finden. Natürlich geben wir auch gerne Tipps, zu welchen Anlässen und Essenspaarungen die einzelnen Weine ihre vollen Aromen am besten entfalten können und perfekt zur Geltung kommen.

Sind Sie auf den Geschmack gekommen, können selbstverständlich alle Weine des Tastings anschließend auch direkt bei uns im tasting room oder in unserem Online-shop gekauft werden.

Offener Weinkeller

freier Eintritt

Unser Weinkeller öffnet seine Türen und wir heißen alle Gäste in unserem Gewölbe herzlich willkommen.

Verkosten Sie in dieser besonderen Ambiente gemeinsam mit unseren Weinexperten ausgewählte Tropfen. Vom geschulten Experten über den Weinneuling bis zum passionierten Weinliebhaber ist jeder willkommen, sich mit uns über seine geschmacklichen Vorlieben und liebsten Weinregionen auszutauschen und nebenbei neue Weine aus dem tasting room Sortiment kennenzulernen.

Passend zur aktuellen Jahreszeit und besonderen Anlässen stellen wir für jeden offenen Weinkeller ein neues Sortiment zum Probieren und Genießen zusammen, es lohnt sich also mit Sicherheit, nicht nur ein Mal bei uns vorbeizukommen.

Haben Sie beim offenen Weinkeller Ihren ganz persönlichen Favoriten in unserem Sortiment gefunden, können natürlich alle Weine im Anschluss an die Verkostung auch direkt bei uns gekauft oder bestellt werden.



So finden Sie zu uns



In der Merckstraße stehen **werktags gebührenpflichtige Parkbuchten** (am Anfang zur Alexanderstraße hin) zur Verfügung und **nach 18.30 Uhr und sonntags** kann man **frei parken**.

Alternativ kann man das **Parkhaus** im **Darmstadtium** anfahren oder den **Parkplatz** am **Jugendstilbad** nutzen.