



2. Februar 2012

Männer – Kochkurs:

Männer die kochen sind unwiderstehlich.

Würzige Speisen und kräftige Soßen in vielfältigen Zubereitungsarten – werden Sie ein Held am Herd-
Frauen nur zum Essen erwünscht.

8. März 2012

Workshop Fleischeslust- mit der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall

Fleischgenuss und passende Soßen mit den regionalen Köstlichkeiten
der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall.

Dieter Mayer-Leiter der Produktentwicklung stellt Ihnen das hervorragende Fleisch
der heimischen Landrassen wie dem Boeuf de Hohenlohe vor.

19. April 2012

Fischworkshop mit Herrn Rohrer von der Deutschen See

Schwimmen Sie mit Fisch auf der kulinarischen Erfolgswelle und lernen Sie dieses gesunde
und vielfältige Lebensmittel noch besser kennen.

10. Mai 2012

Ostalblammworkshop mit dem Ostalblamm Schäfer Johannes Smietana aus Steinheim

Erstes Grün in der Küche, frisches Gemüse, würzige Kräuter und das zarte Lammfleisch der Ostalb.
Genießen Sie diese regionale Spezialität aus den Wacholderheiden unserer schönen Heimat.

14. Juni 201

Cook and Meet – der Singlekochkurs

Lernen Sie in ungezwungener Atmosphäre beim Kochen neue Leute kennen.

12. Juli 2012

Tapas

Kochen und den ganzen Abend leckere Tapas genießen-

Buenos Dias zur Vielfalt der kleinen Köstlichkeiten aus der spanischen Küche.

26. Juli 2012

In achtzig Tagen um die Welt – eine kulinarische Weltreise in sechs Etappen.

30. Juli 2012

Kinderkochkurs 7 bis 13 Jahre

Abenteuer Küche – gesundes Essen kinderleicht zubereiten

Unkostenbeitrag pro Kind 12 €

20. September 2012

Kochen mit Destillaten

Verwenden Sie die Früchte und Aromen der schwäbischen Alb einmal auf eine ganz andere Art und Weise.

11. Oktober 2012

Waidmanns Heil - Jetzt wird's wild in unserer Küche

Moderne Zubereitungen und Garmethoden für den Schatz aus unseren Wäldern.

25. Oktober 2012

Wein trifft Schokolade – das neue kulinarische Traumpaar in der modernen Küche

Vermählung von kräftigen Tanninen und eleganten Säuren mit dem Schmelz eines geschmeidigen Kakaos und dazu ein gutes Stück Fleisch in einer perfekten Soße.

7. oder 8. November 2012

Gans trifft Ente

Gänsemenü und anderes winterliches Geflügel

Kirchweih, Martini und Weihnachten....zu unseren Feiertagen gehört Geflügel einfach dazu.

Wir zeigen Ihnen die perfekte Zubereitung.

15. November 2012

Fischworkshop mit Herrn Rohrer von der Deutschen See

Schwimmen Sie mit Fisch auf der kulinarischen Erfolgswelle und lernen Sie dieses gesunde und vielfältige Lebensmittel noch besser kennen.

Beginn 18 Uhr

Zuerst bespricht Frank Widmann bei Aperitif und Imbiss die Rezepte und den Ablauf.

Dabei wird auch der Wein passend zum Menü probiert,

anschließend wird gekocht.

Kochdauer ca 3 Stunden.

Danach wird angerichtet und das gemeinsam gekochte Menü bei begleitenden Weinen genossen...

Inklusive Aperitif, Imbiss, Rezeptheft

Menü & begleitende Weine

Kaffee & Getränke

Preis pro Person 98,-- €

Begleitperson (ab 21 Uhr) zum Essen 59,-- €

www.loewen-zang.de 07328-96270

**Der Geschenktipp
ein Gutschein für einen Kochabend
im Widmann's Jägerhof**