



## DER KOCHKURS

### Kochen mit Joachim Schwab

Einmal in der Profiküche stehen und mit professioneller Hilfe ein Menü zaubern. Das können Sie beim Schwab's Landgasthof mit Joachim Schwab und seinem Sous-Chef in ganz entspannter Atmosphäre tun.

Wer schon einmal mitgekocht hat schwärmt in den höchsten Tönen. Es ist nicht ausschließlich das Kochen, vielmehr die Begeisterung zu spüren und nette Menschen mit dem gleichen Interesse fürs Kochen kennenzulernen.

## DER ABLAUF

Sie werden unter der Leitung von Joachim Schwab das komplette Menü vorbereiten, kochen und anrichten. Besonderes Augenmerk liegt auf dem Kennenlernen und Verwenden der Rohmaterialien und Produkte, sowie dem schonenden Umgang mit den Lebensmitteln.

Am Abend wird das Menü zum Servieren fertig sein – Freuen Sie sich auf den Genuss, nette Gespräche und viel Spaß.

### SIE ALS TEILNEHMER UND IHRE FRAGEN STEHEN IM MITTELPUNKT

Unsere Winzer haben die dazu passenden Weine ausgesucht und werden diese fachlich mit einer persönlichen Note moderieren. Sämtliche Rezepturen werden Ihnen in einer Mappe übergeben. Dies soll Sie animieren, das Gelernte schon bald Zuhause anzuwenden.

Die Küchen-Telefon-Hotline steht Ihnen natürlich auch nach Ende des Kochkurses zur Verfügung.

Folgende Kurse bieten wir an:

## **KOCHKURS „HAUSMANNSKOST FÜR FEINSCHMECKER“**

Es wird geschmort, gedämpft und gebraten.  
KLASSISCHES FRANKEN – NEU INTERPRETIERT

Vom Feinschmecker wurde unser Haus im November 2017 zu den besten 40 Traditionsgasthöfen in Deutschland gewählt. Über diese Auszeichnung haben wir uns sehr gefreut.

Unser Wissen möchten wir gerne an Sie weitergeben.

Wir verwöhnen Sie am Abend mit einem 4-Gänge-Menü mit Weinen von unseren fränkischen TOP-Winzern und zum Dessert – das verraten wir Ihnen gerne – gibt's unseren fränkischen Klassiker:

KARTHÄUSERKLÖSSE AUF WEINSCHAUMSOSSE.

**Montag, 30. April 2018, Beginn 16.00 Uhr**

*Der Preis für diesen Kurs beträgt 135,00 Euro*

*Abendmenü für Begleitperson incl. Weine und alle Getränke 70,00 Euro.*

*Menübeginn am Abend 19.30 Uhr.*



## **KOCHKURS „HEIMISCHE FISCHKÜCHE“ Ein ganz besonderer Tag erwartet Sie**

9.30 Uhr Abfahrt im Schwabs Landgasthof  
nach Volkach

10.00 Uhr Wir fahren mit dem Fischerschelch  
auf dem Altmain durch eines der schönsten Naturschutzgebiete  
in Franken, entlang der Weinberge  
bis nach Gerlachshausen.

13.00 Uhr Die Küche ruft  
Es muss nicht immer Rouget barbet oder Loup de mer sein.  
Wir wollen Ihnen an diesem Tag die gesamte Palette von  
heimischen Fischen wie Bachsaibling, Forelle, Zander,  
Waller und Stör kredenzen.

Zusammen werden wir die heimischen Fische in verschiedenen  
Variationen zubereiten. Nicht umsonst wird der heimische Fisch  
immer beliebter. Der Fisch aus dem Altmain bietet die Grundlage  
für das Menü am Abend.

**Montag, 10. September 2018, 9.30 Uhr bis 22.00 Uhr**

*Der Preis für diesen Kochkurs beträgt 250,00 Euro.*

*Abendmenü für Begleitperson incl. Weine und alle Getränke 70,00 Euro.*

*Menübeginn am Abend 18.30 Uhr*

## **SCHWAB´S KLASSIKER**

### **KOCHKURS „AUS UNSERER WILDKÜCHE“**

#### **Kochen, essen und trinken wie „Gott in Franken“ mit dem Jäger und Chef des Hauses Joachim Schwab**

Am Morgen fahren wir in Richtung Steigerwald über Castell in unser Jagdrevier von Stierhöfstetten. Dort werden wir eine Wanderung durch unser Revier machen. Wir kehren ein im Jagd- und Kulturhof von meinem Jagdfreund Karl Klein. Es gibt leckere „Blaue Zipfel“, dazu ein Steigerwälder Bier.

Das Wild aus unserem Revier bietet die Grundlage für das Menü am Abend.

Auf dem Rückweg besuchen wir noch unseren Steigerwaldwinzer Harald Brügel in Greuth (ausgezeichnet mit dem Staatsehrenpreis). Herr Brügel wird uns am  
Danach geht´s zurück an den Herd – die Küche ruft.  
An diesem Tag geht´s richtig „Wild“ zu.

**Montag, 15. Oktober 2018 (bereits ausgebucht) und  
Montag, 22. Oktober 2018, jeweils 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr**

Der Preis für diesen Kochkurs beträgt 250,00 Euro  
Menübeginn am Abend 18.30 Uhr



## Details zu den Kursen:

### **Im Kochkurs „Hausmannskost für Feinschmecker“ sind inbegriffen**

Kochkursgebühr  
Getränke während des Kochkurses  
Kochschürze vom Schwab´s Landgasthof  
Aperitif vor dem Menü  
Das Abendmenü incl. Weine und alle anderen Getränke  
Mappe mit Rezepturen

### **Im Kochkurs „Heimische Fischküche“ sind inbegriffen**

Kochkursgebühr  
Schelchfahrt auf dem Altmain  
Getränke während des Kochkurses  
Kochschürze vom Schwab´s Landgasthof  
Aperitif vor dem Menü  
Das Abendmenü incl. Weine und alle anderen Getränke  
Mappe mit Rezepturen

### **Im Kurspreis „Aus unserer Wildküche“ sind inbegriffen**

Kochkursgebühr  
Ausflug in den Steigerwald mit Weinverkostung  
Wanderung durch das Jagdrevier und Mittagessen „Blaue Zipfel“  
Getränke in der Küche  
Kochschürze vom Schwab´s Landgasthof  
Aperitif vor dem Menü  
Das Abendmenü incl. Weine und alle anderen Getränke  
Mappe mit Rezepturen

Gerne dürfen Sie Begleitpersonen zum Abendmenü einladen.  
Abendmenü für Begleitperson incl. Weine und alle Getränke 70,00 Euro.

Reservieren Sie frühzeitig, denn unsere Kochkurse sind sehr beliebt und immer schnell ausgebucht.

**Herzliche Grüße von der Wirtsfamilie Schwab  
aus Schwarzach**