

Wir haben die **Teilnehmerzahl** bei den Kochkursen auf 10 bis 12 Personen begrenzt, um viel Spaß und Freude beim Kochen haben zu können. Bleibt es unter 8 Anmeldungen pro Kurs, behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung bis 8 Tage vor Beginn abzusagen.

In der **Teilnahmegebühr** sind Speisen und Getränke, wie Weine, Mineralwasser und Kaffee enthalten (außer Digestifs), sowie ein Ablaufplan samt Rezepturen. Pro Teilnehmer maximal zwei Partnerpauschalen!

Auf Wunsch organisieren wir gerne einen **individuellen Kochkurs** für Ihren Freundeskreis, Ihre Kunden, Mandanten etc. von 10 bis 12 Personen.

Verschenken Sie die **Teilnahme an einem Kochkurs**. Zu Weihnachten, zum Geburtstag, zur Hochzeit etc. Wir stellen Ihnen repräsentative Geschenkgutscheine aus.

Bitte beachten Sie, dass wir Reservierungen nur noch gegen Vorkasse verbindlich annehmen. Sollte der Kurs nicht stattfinden, werden wir die Kursgebühr umgehend zurückerstatten oder nach Wunsch mit einem anderen Kurs verrechnen. Sollten Sie verhindert sein, gelten nachfolgende **Stornierungsbedingungen**:
Bis 4 Wochen vor Kursbeginn: kostenfrei,
bis 14 Tage vor Beginn: 50% der Kursgebühr.
Danach fallen die gesamten Kosten an. Eine Ersatzperson kann jederzeit benannt werden.

„Sie sind uns willkommen.
Jederzeit.“

Unsere Öffnungszeiten:

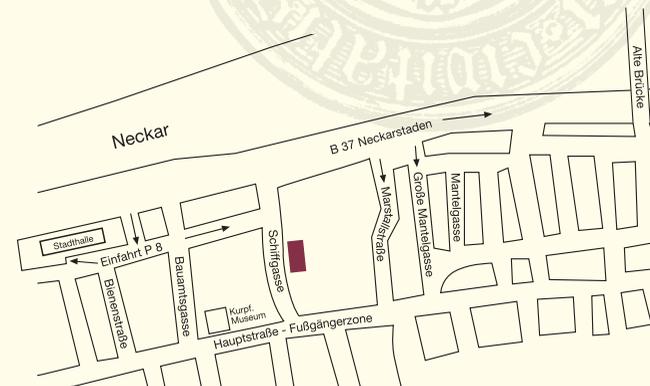
Mittwoch – Samstag von 18:00 bis 23:00 Uhr

Exklusive Termine für Ihre Familien- oder Firmenfeier arrangieren wir gerne auch an unseren Ruhetagen.

Sprechen Sie uns an!

Besuchen Sie uns im Internet.

Einfach Code scannen und genießen!



Zepf und Schneider GmbH · Schiffgasse 11 · 69117 Heidelberg
Tel 06221/5366-0 · www.gasthaus-backmulde.de
hotel@gasthaus-backmulde.de

KOCHKURSE

Das Programm
2025



„Genuss ist Spaß am Kochen!“

Sehen, probieren und schmecken.
Lassen Sie sich in einer kleinen
Runde ein paar Tipps vermitteln.

Ihr **Gastgeber und Kochkursleiter** ist
Alex Schneider. In seinen Lehr- und Wander-
jahren als Koch war er in vielen renommierten
Restaurants tätig. Unter anderem im Stahlbad
in Baden-Baden, im Schloß Neuweier, im
Löwen in Oberstaufen (1 Michelin-Stern), in
der Orangerie im Nassauer Hof in Wiesbaden
(5-Sterne-Hotel), im Restaurant Aubergine
in München (3 Michelin-Sterne), im Alpenhof
Murnau Relais & Châteaux, im Freihof in
Wiesloch, im Four Ways Inn auf den Bermudas,
bis er sich dann im Jahr 1993 in Heidelberg
im Gasthaus Backmulde selbstständig machte.

Kochkurse 2025

Bei unseren Kochevents in entspannter
Atmosphäre verraten wir Ihnen nicht nur
unsere Rezepte, sondern auch jede Menge
logistische Tipps und Tricks.

Februar

Basics!

Fonds – Saucen – Zerlegen von Geflügel
Sonntag, 16.02.2025 von 14:30 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 155,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 85,-

März

Muscheln!

Venusmuscheln – Jakobsmuscheln –
Miesmuscheln – Austern
Sonntag, 16.03.2025 von 14:30 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 140,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 75,-

April

Lamm!

Lamm in 3 Gängen!
Lammleber – Lammragout – Lammrücken
Sonntag, 06.04.2025 von 14:30 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 155,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 85,-

Mai

Spargel!

Spargelkrone – Spargelsuppe –
Spargel klassisch – Erdbeeren
Sonntag, 18.05.2025 von 14:30 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 158,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 89,-

Kochkurse 2025

Juli

Viva Italia!

Antipasti – Primo – Secondo – Dolce
Sonntag, 13.07.2025 von 14:30 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 160,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 90,-

Oktober

Dine und Wine!

4 Gänge – 4 Weine
Sonntag, 26.10.2025 von 14:30 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 165,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,-

November

Alles Platt!

Rochen, Steinbutt, Seezunge – und was Süßes
Sonntag, 23.11.2025 von 14:30 bis 22:30 Uhr
Gebühr € 175,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 99,-

„Mein Beruf ist Koch.
Meine Berufung Gastgeber.“

Alex Schneider

