

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.“*

*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 Wanderjahren 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.



Besuchen Sie uns im Internet.
Einfach den QR-Code scannen
und die Welt der Backmulde
genießen!



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

*„Genuss ist Spaß
am Kochen!“*

KOCHKURSE

*Das Programm
2026*



Kochkurse 2026

März

Basics – Für alle, die maximalem Geschmack suchen!

Fonds – Saucen – Zerlegen von Geflügel

Samstag, 21.03.2026 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 155,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 85,-

April

Knödel & Co – fast vegetarisch!

Semmelknödel – Schupfnudeln – Spätzle –

Ravioli – Geschmorte Kalbshaxe und was Süßes

Sonntag, 26.04.2026 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 150,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 80,-

Mai

Kalb und Spargel!

Spargelmousse – Grüner Spargel & Parmaschinken

Kalbsfilet & zweierlei Spargel – Erdbeeren

Sonntag, 17.05.2026 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 160,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 90,-

Juni

Viva Italia!

Antipasti – Primo – Secondo – Dolce

Samstag, 20.06.2026 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 160,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 90,-

August

Pfifferlinge und was dazu!

Lasst Euch überraschen –

je nach Wetter und was es halt so gibt

Sonntag, 30.08.2026 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 150,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 80,-

September

Viva Italia! Für alle, die beim ersten Mal keinen Platz bekommen haben!

Antipasti – Primo – Secondo – Dolce

Samstag, 19.09.2026 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 160,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 90,-

Oktober

Wild!

4 wilde Gerichte – mit Pfälzer Merlot
und Badischem Spätburgunder

Sonntag, 11.10.2026 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 165,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,-

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

November

Gulasch – Ragout – Frikassee!

Rindergulasch – Rehragout – Hühnerfrikassee

Freitag, 13.11.2026 von 16:00 bis 00:00 Uhr

Gebühr € 165,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,-

November

Ent(d)e gut!

Leberparfait – Suppe – Brust & Keule in 2 Gängen

Sonntag, 29.11.2026 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 165,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,-

Dezember

Das Weihnachtsmenu!

Ententrilogie – Maronensuppe – Rinderfilet

Wellington – Blutorangen & Lebkuchenküchlein

Samstag, 12.12.2026 von 15:00 bis 23:00 Uhr

Gebühr € 170,- incl. Getränke, ohne Spirituosen
Partnerpauschale **ab 18:30 Uhr** zum Essen € 95,-

Nov / Dez

Die Weihnachtsfeier!

Vorspeise – Hauptgericht – Dessert

Für Firmen und alle Kochbegeisterten

**November/Dezember – Termin nach Absprache
17:00 bis 23:00 Uhr**

Gebühr € 120,- incl. Getränke, ohne Spirituosen

„Mein Beruf ist Koch.
Meine Berufung Gastgeber.“

Alex Schneider

