
Kochen mit einem europäischen Spitzenkoch!

Reihen Sie sich in die Riege der Prominenten ein, für die Klaus-Werner Wagner bereits gekocht hat: Mario Adorf, Dr. Dieter Wedel, Heiner Lauterbach, Springer und Jacoby Mallorca, Sabine Christiansen, Uwe Ochsenknecht, Oli P., Nadja Abd el Farrag, Sarah Connor, Nick Wilder, Christine Mayn, Jenny Jürgens, Harald Glöckler und viele weitere mehr.

Unter der persönlichen Anleitung von Klaus-Werner Wagner werden Sie erlebnis- und genussreiche Stunden im Kreise Gleichgesinnter verbringen. Die Kochkursangebote richten sich gleichermaßen an Anfänger und Fortgeschrittene. Zaubern Sie gemeinsam mit den anderen Kochkursteilnehmern kulinarische Highlights.



**Kochen und schlemmen in einer Ferienregion,
die keine Wünsche offen lässt!**

Reisetermine: Freitag bis Sonntag - ganzjährig auf Anfrage

Freitag - 1. Tag Eigenanreise nach Sasbachwalden

Ihre Gäste Apartments mit eigener Kitchenette stehen Ihnen ab 15.00 Uhr zur Verfügung. Mitarbeiter der Kochschule werden Sie begrüßen. Bei später Anreise wird eine Zahlenkombination für Sie hinterlegt, um in die Apartments zu gelangen.

Je nach Ankunft halten wir für Sie 2 Varianten bereit:

Variante 1 – Regionaler Feinschmeckerkochkurs mit Weinprobe
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr (dieser Kochkurs findet nur einmal monatlich statt). Im Kurs enthalten sind folgende Leistungen: Ihr Begrüßungssekt, alle Materialien und benötigten Zutaten für Ihr Mehrgangmenü, Kochkurs unter professioneller Anleitung von Klaus-Werner Wagner, Ihre Leihkochschürze, Ihr Erinnerungsfoto.

Variante 2 – Dinner Jumping

Vier Saschwaller Wirte servieren Ihnen in 4 verschiedenen Restaurants ein 4-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen. Sie starten mit einem Aperitif und enden mit Dessert/Kaffee/Espresso. Guten Appetit! Bei Beginn nach 18 Uhr bekommen Sie Hauptgang und Dessert im gleichen Restaurant (insgesamt 3 Restaurants).

Samstag - 2. Tag Kochkurs – eigene Aktivitäten

Genießen Sie ihr selbst zubereitetes Frühstück. Im Kühlschrank finden Sie einen „Frühstückskorb“ mit überwiegend biologischen Zutaten. Frische Brötchen werden geliefert.

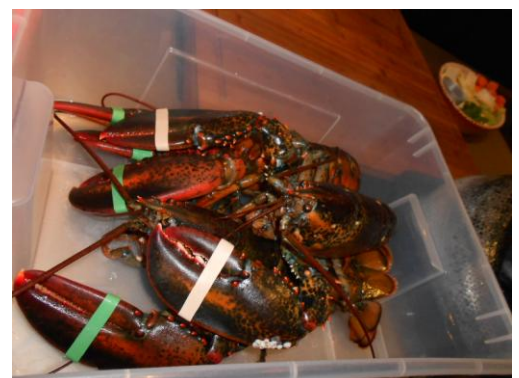
In der Region gibt es viel zu erleben. Unser Vorschlag; **Wandern und kulinarische Freude**. Autos brauchen Benzin, Pferde Hafer und Wanderer? - Die stärken sich an einem Schnapsbrunnen. Schließlich gibt es bei der Rundwanderung einige Höhenmeter zu überwinden.

Ihr Kochkurs am Abend wird je nach Jahreszeit und Monat unter verschiedenen Themen stehen: Jetzt wird´s Wild! Wildkochkurs oder Cucina Italiana, das Beste aus Italien. Beginn jeweils um 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr.

Sonntag - 3. Tag Eigene Aktivitäten in der Region

Check out. Ihr Gepäck verwaren wir gerne für Sie.
Gemütliches, sonntägliches selbst zubereitetes Frühstück.
Unser Vorschlag:

Der Klassiker unter den Touren: Der Rundwanderweg, beginnend am Kurhaus „Zum Alde Gott“, ist einer der beliebtesten Wanderwege. Die Gaishöll-Wasserfälle liegen in einer wildromantischen Schlucht mit riesigen Felsen und Findlingen. Dort erwandert man das Wasserfallgebiet bei einem Höhenunterschied von rund 200 Metern über 13 Brücken und 225 Stufen.



Eingeschlossene Leistungen:

- 2 Übernachtungen inklusive Frühstück
- 2 x Kochkurs **Variante 1** - Freitag/Samstag
oder
- 1 Kochkurs und 1 x "Dinner Jumping" - **Variante 2**
- Begrüßung durch Familie Wagner

Nicht eingeschlossene Leistungen:

- Anreise
- Reiseversicherungen
- Getränke und Mahlzeiten, soweit nicht aufgeführt
- Trinkgelder
- Ausgaben des persönlichen Bedarfs
- Telefon, Mini Bar und andere Leistungen in der Unterkunft
- Alle nicht genannten Leistungen

Preis pro Person im Doppelzimmer

Variante 1	€ 449,00
Variante 2	€ 399,00

Einzelzimmer auf Anfrage

Mindestteilnehmerzahl: 2 Personen

Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl behalten wir uns vor, die Reise bis spätestens zwei Wochen vor Reiseantritt abzusagen. Bei unvorhergesehenen Ereignissen, schlechtem Wetter, behalten wir uns Änderungen vor. Wichtig: Tourverlauf / Menüs vorbehaltlich Verfügbarkeit.

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung.

Zahlungsbedingungen:

20% bei Buchung der Reise.
Restbetrag 6 Wochen vor Reisebeginn.

Stornobedingungen für diese Reise:

bis 31 Tage vor Reiseantritt 25 %
ab 30. Tag bis 21. Tag vor Reiseantritt 30 %
ab 20. Tag bis 15. Tag vor Reiseantritt 50 %
ab 14. Tag bis 08. Tag vor Reiseantritt 75 %
ab 07. Tag vor Reiseantritt 90 %
am Tag des Reiseantritts, bzw. bei Nichtantritt der Reise 100 %

Veranstalter:

Bärbel Kurtzahn Reisen, Hamburg

Fotos

Gourmet die Kochschule/Klaus-Werner Wagner

