

## Kochkurse Januar - Dezember 2026

### Januar

**Do. 16.01.2026** **Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!** 120,- €  
18.00 Uhr

Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage  
Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm  
Rinderjus: für aromatische Bratensaucen  
Rinderglace: zum verstärken des Brataromas

Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem Menü

**Sa. 17.01.2026** **New In Town** 115,- €  
17.00 Uhr

Haben Sie Spaß am Kochen?  
Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen  
Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon!  
Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen  
Ereignisreichen Abend!

Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte,  
die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.

Eine andere Art der Party-Feier!

**Mo. 19.01.2026** **Kochen wie bei Mamma!** 115,- €  
18.00 Uhr

Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche!  
Aus Piemont, Ligurien, Emlien.....  
Das Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Höhe Qualität  
der Grundzutaten!

**Do. 22.01.2026** **Ein Piemontesischer Abend** 115,- €  
18.00 Uhr

Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvolle Küche  
Piemont's!  
z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel  
Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“  
„Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit  
Fenchel-Salciccia  
„Bunet“ Piemontesische Flan-Speise

**Fr. 23.01.2026** **Himmlische Vegane Inspirationen!** 115,- €  
18.00 Uhr

**Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten**  
und raffinierten Zucker.  
Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte  
her, die glücklich, satt und zufrieden machen!

### Februar

**Di. 03.02.2026** **Pasta Basta!** 115,- €  
18.00 Uhr

Leidenschaft trifft auf Tradition!  
Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen  
mit Menschen, die man mag!  
Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.

Der Teig wird natürlich selbst gemacht , und dann von der  
Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene  
Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni,  
Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-  
Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68  
www.kochvergnuegen.com · info@kochvergnuegen.com

<b>Mi. 04.02.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Tisch voller Antipasti</b> Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	115,- €
<b>Sa. 07.02.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Mo. 09.02.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace....so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €
<b>Di. 10.02.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Himmlische Vegane Inspirationen!</b> <b>Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten</b> und raffinierter Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	115,- €
<b>Do. 12.02.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fleischlos Glücklich!</b> Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	115,- €
<b>Di. 17.02.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Glutenfreier Pasta-Genuss!</b> Wir eröffnen mit einer leckere Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta wie z.B. Garnelen-Erbsen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	120,- €
<b>Fr. 20.02.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Kochen wie bei Mamma!</b> Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Das Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Höhe Qualität der Grundzutaten!	115,- €
<b>Sa. 23.02.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town.</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.	115,- €

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68  
www.kochvergnuegen.com · info@kochvergnuegen.com

# K O C H

## VERGNÜGEN

Eine andere Art der Party-Feier!

<b>März</b>	<b>Mo. 02.03.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepten für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €
	<b>Do. 05.03.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Italien trifft Frankfurt</b> Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungen wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“.....	115,- €
	<b>Sa. 07.03.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menü zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.	115,- €
	<b>Di. 10.03.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Glutenfreier Pasta-Genuss!</b> Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta z.B. Garnelen-Erbsen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	120,- €
	<b>Do. 12.03.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Kochen wie bei Mamma!</b> Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilia..... Das Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Höhe Qualität der Grundzutaten!	115,- €
	<b>Di. 17.03.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fleischlos Glück!</b> Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	115,- €
	<b>Do. 19.03.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Tisch voller Antipasti</b> Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italiens Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italiens auf den Tisch	115,- €

# K O C H

## VERGNÜGEN

<b>Sa. 21.03.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 24.03.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Es soll schnell gehen und gut sein!</b> Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Eine gefüllte Poulardenbrust nicht trocken?  Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch kommen sollen, was nicht heißt, dass es weniger raffiniert sein müssen! Natürlich mit einem süßen Abschluss	115,- €
<b>Do. 26.03.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fisch-Vergnügen!</b> Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süße Kostlichkeit ab!	125,- €
<b>April</b>		
<b>Mi. 01.04.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Himmlische Vegane Inspirationen!</b> Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierter Zucker. Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	115,- €
<b>Do. 08.04.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Italien trifft Frankfurt</b> Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungsarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“.....	115,- €
<b>Di. 21.04.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Pasta Basta!</b> Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.  Der Teig wird natürlich selbst gemacht , und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	115,- €

# K O C H

## VERGNÜGEN

<b>Mi. 22.04.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Do. 23.04.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fleischlos Glücklich!</b> Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	115,- €
<b>Sa. 25.04.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Mai</b>	<b>Di. 05.05.2026</b> 18.00 Uhr  <b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas	125,- €
<b>Do. 07.05.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Piemontesischer Abend</b> Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	115,- €
<b>Di. 12.05.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Himmlische Vegane Inspirationen!</b> <b>Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierten Zucker.</b> Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	115,- €

# K O C H

## VERGNÜGEN

<b>Sa. 16.05.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen ereignisreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 19.05.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Italien trifft Frankfurt</b> Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“.....	115,- €
<b>Do. 21.05.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Kochen wie bei Mamma!</b> Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Qualität der Grundzutaten!	115,- €
<b>Di. 02.06.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Es soll schnell gehen und gut sein!</b> Wie bleibt mein Steak rosa und das knusprige Schnitzel saftig? Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch müssen. Natürlich mit einem süßen Abschluss	115,- €
<b>Sa. 06.06.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 09.06.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Piemontesischer Abend</b> Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salpiccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	115,- €

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68  
[www.kochvergnuegen.com](http://www.kochvergnuegen.com) · [info@kochvergnuegen.com](mailto:info@kochvergnuegen.com)

**Juni**

<b>Do. 11.06.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Italien trifft Frankfurt</b> Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungsarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....	115,- €
<b>Sa. 13.06.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 16.06.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Pasta Basta!</b> Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.  Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	115,- €
<b>Do. 18.06.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Tisch voller Antipasti</b> Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	115,- €
<b>Sa. 21.06.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 23.06.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68  
[www.kochvergnuegen.com](http://www.kochvergnuegen.com) · [info@kochvergnuegen.com](mailto:info@kochvergnuegen.com)



<b>Mi. 01.07.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €
<b>Do 02.07.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fisch-Vergnügen!</b> Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten. ...und wir runden das Ganze mit einer süßen Kostlichkeit ab!	125,- €
<b>Sa. 04.07.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menü zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 14.07.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Tisch voller Antipasti!</b> Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	115,- €
<b>Sa. 18.07.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres um neue Leute kennenzulernen als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignisreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menü zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen, oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 21.07.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Kochen wie bei Mamma!</b> Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilia..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!	115,- €
<b>Do. 23.07.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fleischlos Glücklich!</b> Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	115,- €



# K O C H

## VERGNÜGEN

<b>Sa. 25.07.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 28.07.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Es soll schnell gehen und gut sein!</b> Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Eine gefüllte Pulardenbrust nicht trocken?  Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch kommen sollen, was nicht heißt, dass es weniger raffiniert sein muss! Natürlich mit einem süßen Abschluss	115,- €
<b>August</b>	<b>Di. 04.08.2026</b> 18.00 Uhr  <b>Pasta Basta!</b> Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.  Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!  <b>Do. 06.08.2026</b> 18.00 Uhr  <b>Italien trifft Frankfurt</b> Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungen wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....	115,- €
<b>Sa. 08.08.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 11.08.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Tisch voller Antipasti</b> Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch.	115,- €

# K O C H

## VERGNÜGEN

<b>Do. 15.08.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Pasta Basta!</b> Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.  Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	115,- €
<b>Di. 18.08.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Tisch voller Antipasti</b> Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	115,- €
<b>Do. 19.08.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fleischlos Glücklich!</b> Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	115,- €
<b>Sa. 22.08.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal geniessen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>September</b>		
<b>Di. 02.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €
<b>Do. 04.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Glutenfreier Pasta-Genuss!</b> Gegrillte Birnen mit Parma-Schinken Verschiedene Teige: wie z.B. Scampi-Zucchini-Tortelloni, grüne Ravioli mit Fleisch-Füllung, Bandnudeln mit Pesto Wir schliessen das Menü mit einer süßen Verführung ab	120,- €
<b>Fr. 05.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Kochen wie bei Mamma!</b> Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emilien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!	115,- €

<b>Sa. 05.09.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 08.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Kochen wie bei Mamma!</b> Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emlien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegt in der Qualität der Grundzutaten!	115,- €
<b>Do. 10.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Glutenfreier Pasta-Genuss!</b> Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta z.B. Garnelen-Erbsen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	120,- €
<b>Sa. 12.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Italien trifft Frankfurt</b> Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungen wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....	115,- €
<b>Di. 15.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Himmlische Vegane Inspirationen!</b> <b>Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierten Zucker.</b> Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen!	115,- €
<b>Do. 17.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Es soll schnell gehen und gut sein!</b> Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Eine gefüllte Pulardenbrust nicht trocken?  Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch kommen sollen, was nicht heißt, dass es weniger raffiniert sein muss! Natürlich mit einem süßen Abschluss.	115,- €
<b>Sa. 19.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Pasta Basta!</b> Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.  Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel-Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	115,- €

# K O C H

## VERGNÜGEN

<b>Di. 22.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Tisch voller Antipasti</b> Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	115,- €
<b>Do. 24.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fleischlos Glücklich!</b> Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	115,- €
<b>Sa. 26.09.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fisch-Vergnügen!</b> Bei der Vorbereitung eines mehrgängigen Fisch-Menüs erfahren Sie Tipps und Tricks, um Fisch sorglos und perfekt zuzubereiten.	125,- €
<b>Oktober</b> <b>Do. 01.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Es soll schnell gehen und gut sein!</b> Wie bleibt mein Steak rosa? Das knusprige Schnitzel saftig? Wir lernen den richtigen Umgang mit Fleischstücken, die schnell auf den Tisch müssen. Natürlich mit einem süßen Abschluss	115,- €
<b>Fr. 02.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Piemontesischer Abend</b> Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	115,- €
<b>Sa. 03.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Italien trifft Frankfurt</b> Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungsarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“...	115,- €
<b>Di. 06.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Pasta Basta!</b> Leidenschaft trifft auf Tradition! Mit Pasta verbindet man Fröhlichkeit, gemeinsames Essen mit Menschen, die man mag! Wir bereiten italienische Klassiker mal anders kombiniert.  Der Teig wird natürlich selbstgemacht, und dann von der Vorspeise bis zum Dessert, bereiten wir verschiedene Nudelgerichte zu wie z.B. Ricotta-Walnuss-Aprikose-Tortelloni, Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Tomaten-Fenchel- Oliven oder schicke Lasagne-Törtchen!	115,- €
<b>Do. 08.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Tisch voller Antipasti</b> Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italien's Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italien's auf den Tisch	115,- €

# K O C H

## VERGNÜGEN

<b>Sa. 10.10.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 13.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü	125,- €
<b>Do. 15.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Fleischlos Glücklich!</b> Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!	115,- €
<b>Sa. 17.10.2026</b> 17.00 Uhr	<b>New In Town</b> Haben Sie Spaß am Kochen? Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon! Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!  Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genossen durften.  Eine andere Art der Party-Feier!	115,- €
<b>Di. 20.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Glutenfreier Pasta-Genuss!</b> Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta wie z.B. Garnelen-Erbsen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi ...und schließen mit einem feinen Dessert ab!	120,- €
<b>Do. 22.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Kochen wie bei Mamma!</b> Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche! Aus Piemont, Ligurien, Emlien..... Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!	115,- €
<b>Di. 27.10.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Italien trifft Frankfurt</b> Die Italienische Leichtigkeit auf dem frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....	115,- €

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68  
[www.kochvergnuegen.com](http://www.kochvergnuegen.com) · [info@kochvergnuegen.com](mailto:info@kochvergnuegen.com)

### November

- Do. 03.11.2026**  
18.00 Uhr
- Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!** 125,- €  
Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage  
Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm  
Rinderjus: für aromatische Bratensaucen  
Rinderglace: zum verstärken des Brataromas
- Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen in einem 4-Gang Menü
- Di. 10.11.2026**  
18.00 Uhr
- Glutenfreier Pasta-Genuss!** 120,- €  
Wir eröffnen mit einer leckeren Vorspeise  
Verschiedene Teige, gefüllte und ungefüllte Pasta  
z.B. Garnelen-Erbsen-Tortelloni, Ravioli mit Fleisch-Füllung, Gnocchi  
...und schließen mit einem feinen Dessert ab!
- Sa. 14.11.2026**  
17.00 Uhr
- New In Town** 115,- €  
Haben Sie Spaß am Kochen?  
Was gibt es Besseres, um neue Leute kennenzulernen, als einen Kochabend! Eine Gemeinsamkeit haben Sie schon!  
Schauen Sie mal rein und verbringen Sie unter fachlicher Anleitung einen Ereignissreichen Abend!
- Wir bereiten gemeinsam ein italienisches 4-Gang Menu zu! Regionale Gerichte, die Sie noch nicht kennen oder eventuell im Urlaub schon mal genießen durften.
- Eine andere Art der Party-Feier!
- Mo. 16.11.2026**  
18.00 Uhr
- Kochen wie bei Mamma!** 115,- €  
Traditionelle italienische Gerichte aus Mamma's Küche!  
Aus Piemont, Ligurien, Emilien.....  
Geheimnis und Erfolg der Rezepte liegen in der Qualität der Grundzutaten!
- Sa. 21.11.2026**  
18.00 Uhr
- Fleischlos Glück!** 115,- €  
Wir entwickeln gemeinsam vielfältige und geschmackliche Überraschungen mit saisonalen Produkten, die Lust auf pflanzlichen Genuss machen!

### Dezember

- Sa. 05.12.2026**  
18.00 Uhr
- Ein Piemontesischer Abend** 115,- €  
Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's!  
z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel  
Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“  
„Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salciccia  
„Bunet“ Piemontesische Flan-Speise
- Di. 08.12.2026**  
18.00 Uhr
- Himmlische Vegane Inspirationen!** 115,- €  
Wir vermeiden bei diesem Menü Fleisch, Milchprodukte, Gluten und raffinierten Zucker.  
Durch kreative Zubereitungsarten stellen wir farbenfrohe Gerichte her, die glücklich, satt und zufrieden machen

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68  
www.kochvergnuegen.com · info@kochvergnuegen.com

# K O C H

## VERGNÜGEN

<b>Sa. 12.12.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Piemontesischer Abend</b> Lassen Sie sich entführen von der geschmacksvollen Küche Piemont's! z.B.: Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salpiccia „Bunet“ Piemontesische Flan-Speise	115,- €
<b>Di. 15.12.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Tisch voller Antipasti</b> Ein Streifzug durch die Antipasti Landschaft Italiens Mit verschiedenen Leckereien bringen wir gemeinsam Die Sonne und die Kultur Italiens auf den Tisch	115,- €
<b>Sa. 19.12.2026</b> 18.00 Uhr	<b>Italien trifft Frankfurt</b> Die Italienische Leichtigkeit auf dem Frankfurter Tisch! Wir bereiten Klassiker der Frankfurter Küche zu, und verbinden sie mit italienischen Zutaten bzw. Zubereitungsarten wie z.B. eine „Handkäse-Crostata“ als Vorspeise, oder „Blutwurst-Apfel-Ravioli an Prosecco-Sauerkraut“....	115,- €

*„Liebe Gäste von KochVergnügen,*

*die vorgeschlagenen Kochkurse werden saisonal angepasst!*

*Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne unterbreite ich Ihnen auch ein individuelles Menü.*







Kochen Sie mit! Koch-Workshops, bei denen Sie unter fachlicher Anleitung einen kulinarischen Abend verbringen. Es wird in netter Atmosphäre gekocht und getafelt – mit Spaß und Lebensfreude, Tipps und Tricks. Inspirationen zu noch mehr Spaß am täglichen Kochen und Genießen.

Suchen Sie sich Ihr persönliches Event aus unserem Programm aus. Preis pro Workshop inkl. Welcome Drink, Wein, Mineralwasser, Espresso **KochVergnügen ganz einfach verschenken:**

Ein Gutschein ist immer ein schönes Geschenk. Suchen sie einfach die Preiskategorie heraus oder sagen Sie mir, welchen Kurs sie dem Beschenkten empfehlen. Ich sende ihnen einen Gutschein, den Sie persönlich überreichen können.

#### **Kochvergnügen ganz individuell:**

Vielleicht möchten Sie gerne ein bestimmtes Menu aus dem Programm zu einem anderen als dem geplanten Termin kochen. Oder Sie haben individuelle Menuvorschläge. Sprechen Sie mich bitte an. Informieren Sie mich auch über bestehende Lebensmittelunverträglichkeiten. Sollten Sie spezielle Weinwünsche haben, werde ich gerne versuchen, sie Ihnen zu erfüllen. Rufen Sie mich einfach an oder mailen Sie mir. Die Kurse beginnen um 18.00 (am Wochenende 17.00). Sie enden zwischen 22:00 und 23:00 Uhr.

#### **Allgemeine Geschäfts- und Teilnahmebedingungen:**

Wenn Sie an unseren KochVergnügen Workshops teilnehmen möchten, können Sie Reservierungen schriftlich an: Silvia Haupt, Rebgrün 46, 60431 Frankfurt, telefonisch oder per Mail vornehmen.

(Festnetz: 069 / 51 06 68 - Mobil: 0172 65 21 975 - Mail: [info@kochvergnuegen.com](mailto:info@kochvergnuegen.com) )

Feste Reservierung erfolgt nur durch Zahlung der Teilnahmegebühr. Dann erhalten Sie von uns die für die Teilnahme nötige Bestätigung. Bei Stornierung eine feste Reservierung von mehr als 7 Tage or Kurstermin erhalten Sie einen Gutschein über den vollen gezahlten Betrag. Der Gutschein hat eine Gültigkeit von drei Jahren. Eine Barauszahlung oder Rückerstattung ist ausgeschlossen. Ab 6 Tage bis 3 Tage vor Kursbeginn erhalten Sie einen Gutschein über 50% der Teilnahmegebühr. Bei weniger als 3 Tage ist keine Stornierung mehr möglich. Die Stornierung muss schriftlich erfolgen. Ohne schriftliche Stornierung bzw. Nichtinanspruchnahme, besteht kein Anspruch auf eine Rückerstattung oder Gutschein. Auch die Anmeldung zum Kochkurs mit einem Gutschein ist verbindlich. Deshalb bitten wir bei Anmeldung mit einem Gutschein um die Zusendung desselben innerhalb von 14 Tagen an unsere Adresse. Die Kurse werden bei einer Teilnehmerzahl von mindestens 8 Personen durchgeführt. Wenn diese Zahl nicht erreicht wird, können die Kurse abgesagt werden. In diesem Fall werden Sie so rechtzeitig wie möglich von uns informiert und der Kostenbeitrag wird erstattet. Gutscheine verwahren wir in diesem Fall bis zu Ihrer nächsten Anmeldung. Rechte an Bildmaterial liegen ausschließlich bei uns. Die Teilnahme findet auf eigene Gefahr statt.

Veranstaltungsort:

Günthersburgallee 38a / Hinterhaus · 60389 Frankfurt-Nordend · Tel: 069 / 51 06 68  
[www.kochvergnuegen.com](http://www.kochvergnuegen.com) · [info@kochvergnuegen.com](mailto:info@kochvergnuegen.com)