

Die Gastronomie hat bei uns im Bareiss schon immer eine sehr große und bedeutende Rolle gespielt. Bereits zu den Gründerzeiten unserer Seniorchefin, Hermine Bareiss, wurde großen Wert auf eine hervorragende Küche gelegt. Unser Küchenteam freut sich besonders, Ihnen während der Kochseminare Einblicke in die Bareiss-Kochtöpfe zu gewähren und das ein oder andere kleine Geheimnis unserer Spitzenköche zu lüften.



Küchendirektor Oliver Steffensky, der seit über 30 Jahren die Bareiss-Küche entscheidend mitgestaltet, ist Ihr Begleiter. Er hat für Sie interessante Themen vorbereitet und freut sich auf die Zeit mit Ihnen und auf Ihre Fragen rund um seinen Traumberuf.

[www.BAREISS.com](http://www.BAREISS.com)

  
*Bareiss*

★ ★ ★ ★ ★ S



## *Saisonale Kochkurse mit Küchendirektor Oliver Steffensky*



HOTEL BAREISS. DAS RESORT IM SCHWARZWALD.

72270 Baiersbronn-Mitteltal · Deutschland

Telefon +49 7442 47-0

Telefax +49 7442 47-320

[info@bareiss.com](mailto:info@bareiss.com)

2025



# SAISONALE KOCHKURSE

MIT KÜCHENDIREKTOR OLIVER STEFFENSKY

**06.04.–11.04.2025**

**APERITIF-ZEIT:**

**KLEINE KÖSTLICHKEITEN AUS ASIEN UND EUROPA**

**07.09.–12.09.2025**

**DIE SAUCE MACHT'S:**

**DAS GEHEIMNIS DER PERFEKTEN SAUCE**

**09.11.–14.11.2025**

**WENN ES KALT WIRD:**

**WINTER UND FESTTAGSGERICHTE**

## ANGEBOTSPREIS FÜR 6 TAGE / 5 ÜBERNACHTUNGEN

ab 2.475 € Einzelzimmer

ab 2.800 € Einzelzimmer-Appartement

ab 2.500 € Doppelzimmer\*

ab 2.675 € Doppelzimmer groß\*

ab 2.825 € Doppelzimmer-Appartement I\*

ab 3.000 € Doppelzimmer-Appartement II\*

ab 3.625 € Suite\*

# ABLAUF

## SONNTAGABEND

Ab 18.00 Uhr in unseren Dorfstuben: Herzlich willkommen zum saisonalen Kochseminar im Bareiss. Anschließend gemeinsames Abendessen und Erläuterung des detaillierten Programms.

## MONTAG, ERSTER KURSTAG

Am Vormittag von 9.00 bis 12.00 Uhr und am Nachmittag von 14.00 bis 17.00 Uhr finden jeweils Kurseinheiten statt.

Ab 19.00 Uhr erwarten wir Sie in unseren Hotelgastro-restaurants, wo Sie das Bareiss Feinschmecker-Menu genießen. Guten Appetit!

## DIENSTAG, ZWEITER KURSTAG

Am Vormittag von 9.00 bis 12.00 Uhr und am Nachmittag von 15.00 bis 17.00 Uhr finden jeweils Kurseinheiten statt.

Ab 19.00 Uhr wünschen wir guten Appetit beim abendlichen Menu mit anschließendem großen kalt-warmen Dessertbuffet.

## MITTWOCH, DRITTER KURSTAG

Am Vormittag von 10.00 bis 13.00 Uhr gibt es einen exklusiven Einblick in die Pâtisserie von Stefan Leitner.

Es werden saisonale Desserts und deren Zubereitung gezeigt. April: Rhabarber; September: Himbeere; November: Exotische Früchte.

Stefan Leitner demonstriert die Zubereitung der Desserts, während Claus-Peter-Lumpp moderiert.

Im Anschluss werden die Desserts gemeinsam verkostet.

## DONNERSTAG, VIERTER KURSTAG

Vormittag zur freien Verfügung.

Um 11.30 Uhr treffen wir uns vor dem Weinkeller zur Besichtigung und Verkostung von Schaumweinen aus der Bareiss Selektion.

Um 12.00 Uhr erwarten wir Sie zum kulinarischen Highlight. Sie sind zu Gast bei 3-Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp im Restaurant Bareiss. Restaurantleiter Thomas Brandt wird Sie mit seinem Team betreuen und Sommelier Teoman Mezda die passenden Weine für Sie aussuchen.

\* Die Preise gelten pro Person und sind abhängig von der Zimmerkategorie. Das Arrangement ist nicht kombinierbar mit anderen Buchungspauschalen. Programmänderungen vorbehalten.

