

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)



★ ★ ★ ★ ★ S

## *Saisonale Kochkurse mit Küchendirektor Oliver Steffensky und Pâtissier Stefan Leitner*



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)

2023

# SAISONALE KOCHKURSE

MIT KÜCHENDIREKTOR OLIVER STEFFENSKY

**23.04.–28.04.2023**

FISCH UND MEERESFRÜCHTE MIT JUNGEM GEMÜSE  
UND FRÜHLINGSKRÄUTERN

**03.09.–08.09.2023**

KLASSISCHE SCHMORGERICHTE UND NEUE  
KREATIONEN MIT KÜRBIS, PILZEN UND WILD

**12.11.–17.11.2023**

FESTTAGSKÜCHE UND WINTERLICHE KLASSIKER

## ANGEBOTSPREIS FÜR 6 TAGE / 5 ÜBERNACHTUNGEN

ab 2.205 € Einzelzimmer

ab 2.530 € Einzelzimmer-Appartement

ab 2.180 € Doppelzimmer\*

ab 2.355 € Doppelzimmer groß\*

ab 2.505 € Doppelzimmer-Appartement I\*

ab 2.680 € Doppelzimmer-Appartement II\*

ab 2.905 € 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 Hotelgastrorestaurants, wo Sie das Bareiss Feinschmecker-Menü genießen. Guten Appetit!

## DIENTAG, 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 Menü mit anschließendem großen kalt-warmen Dessertbuffet.

## MITTWOCH, DRITTER KURSTAG

Exklusiver Einblick in die Pâtisserie von Stefan Leitner.

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

Stefan Leitner demonstriert die Zubereitung der Desserts, während Claus-Peter-Lumpp moderiert (Dauer: 2,5–3 h).

Im Anschluss werden die Desserts gemeinsam verkostet.

## DONNERSTAG, VERTER KURSTAG

Vormittag zur freien Verfügung.

11.30 Uhr Treffpunkt in der Bareiss-Passage: Besichtigung des Weinkellers und Verkostung aus der Bareiss Selektion (Verkostung von Schaumweinen).

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.



\*Preise pro Person