

Konditionen für Kochkurse

Folgende Konditionen gelten für geschlossene Gruppen im Zeitraum 01.09.2025 bis 31.08.2026.

Kochkurse für Erwachsene

Egal ob als Firmen-Teambuilding, Vereinsaktivität, Weihnachtsfeier, Polterabend oder als Geburtstagsfeier, gemeinsam Kochen und Genießen verbindet. Verbringe mit deinen Freunden, Kollegen und Kolleginnen oder Familienmitgliedern einen lehrreichen, genussvollen und lustigen Kochkurs. Ob Brotbacken, smarte Alltagsküche, Gemüse fermentieren, Fisch richtig filetieren oder sogar selber Wurst oder Käse machen – das variantenreiche Angebot bietet für jeden Geschmack einen köstlichen Kurs.

Konditionen Kochkurse für Erwachsene:

€ 40,00/Person (exkl. Lebensmittelkosten)

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Sollten weniger als 10 Personen beim Kurs dabei sein, wird eine Pauschale von € 400,- exkl. Lebensmittel verrechnet.

Mit zu bringen: Kochschürze, Behältnis für Kostproben

Kindergeburtstag oder Ferienaktion mit Spaß-Faktor

Kindergeburtstag oder Ferienaktion mit Spaß-Faktor

(Kinder von 6 - 12 Jahren)

Unter dem Motto „Kleine Köche – Große Hauben“ laden wir auch Kinder und Jugendliche zu unseren Kinderkochkursen ein, um gemeinsam mit unseren Seminarbäuerinnen köstliche und kindgerechte Gerichte zu zaubern. Für alle Miniköche und Miniköchinnen wartet viel Spaß und Genuss rund um regionale Lebensmittel. Gerne organisieren wir auch Kinderkochkurse für Ferienaktionen oder für die etwas andere Kindergeburtstagsparty.

Selberkochen „is leiwåund“ – weil's um unsere Zukunft geht

(Jugendliche von 13 - 18 Jahren)

Bei den Seminarbäuerinnen-Kochkursen für Jugendliche rocken wir die Küche mit regionalen, trendigen Köstlichkeiten. Egal ob mit Schulkollegen/-innen oder als Kuchenparty mit Freunden:innen – Selbermacher:innen gehört die Zukunft!

Konditionen Kochkurse für Kinder und Jugendliche:

€ 32,00/Person (exkl. Lebensmittelkosten)

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Sollten weniger als 10 Personen beim Kurs dabei sein, wird eine Pauschale von € 320,- exkl. Lebensmittel verrechnet.

Hinweis: Wir bitten um die Teilnahme einer Begleitperson, welche die Seminarbäuerin bzw. die Kinder beim Kochen und Abwasch unterstützt.

Mit zu bringen: Kochschürze, Behältnis für Kostproben