

# Kochkurse im **BIO-Restaurant**

Falls Sie sich schon immer einmal vorgestellt haben, wie es wohl wäre, zusammen mit einem Profikoch zu kochen, haben Sie nun dazu die Gelegenheit.

In der Rose in Eschenau bietet Ihnen der mit den besten Referenzen Europas ausgestattete Bio-Koch Jürgen Andruschkewitsch das einmalige Erlebnis, in einer kleinen Gruppe aus Familie, Freunden, Arbeitskollegen oder Vereinsmitgliedern mit ihm gesunde und kreative Feinschmeckerküche gluten- und laktosefrei kennen zu lernen.

Aus Kochkursen mit Fisch, Wild- oder vegetarischen Menüs, Soßen, Wildkräutern und vielen mehr können Sie den Bereich der gehobenen Küche selbst wählen und dem Spitzenkoch das ein oder andere Geheimnis entlocken. Das Team der Rose bietet aber nicht nur Kurse, auch bei Themenwochen und naturkundlichen Exkursionen durchs Bühlertal mit dem Leiter des Umweltzentrums und anschließendem regionalem Menü können Sie viel Neues erfahren und die Gerichte aus besten Bio-Zutaten selbst genießen.



## Bio-Kochkurs

- Einführung
- Zutaten vorbereiten
- Menü zubereiten
- Gemeinsames Essen

Direkt anfragen



BIO-Restaurant Rose  
Familie Andruschkewitsch  
Ortsstraße 13  
74541 Vellberg-Eschenau  
Telefon: 0 79 07 / 22 94  
Telefax: 0 79 07 / 85 69  
E-Mail: [info@eschenau-rose.de](mailto:info@eschenau-rose.de)  
Internet: [www.eschenau-rose.de](http://www.eschenau-rose.de)