Kochwerkstatt Wiesbaden

MOTIVBILD · KI-GENERIERT

WARUM EIN KOCHKURS ALS TEAMEVENT?

Mehr als gemeinsam essen: gemeinsam etwas schaffen.

Bei einer klassischen Weihnachtsfeier bleiben Gespräche oft in vertrauten Gruppen. Beim Kochen entsteht sofort Bewegung: Aufgaben verteilen, Entscheidungen treffen, einander helfen und gemeinsam auf ein Ziel hinarbeiten.

Das fühlt sich nicht nach einer Teambuilding-Maßnahme an. Trotzdem entstehen genau die Dinge, die gute Teams ausmachen: Austausch, Vertrauen, Wertschätzung und ein gemeinsamer Erfolg.

> **Für wen passt das Format?** Für Abteilungen, Projektteams, gemischte Teams und Unternehmen, die ihren Jahresabschluss aktiv statt nur am gedeckten Tisch erleben möchten.

Zusammenarbeit passiert ganz von selbst.

An den Kochstationen zählt jeder Beitrag. Ihr Team organisiert sich, stimmt sich ab und erlebt Zusammenarbeit ohne künstliche Übungen oder Seminarprogramm.

02

Neue Gespräche statt derselben Sitzordnung.

Menschen aus verschiedenen Bereichen und Hierarchien arbeiten Seite an Seite. So entsteht persönlicher Austausch, für den im Arbeitsalltag häufig die Gelegenheit fehlt.

03

Alle finden eine passende Aufgabe.

Vorbereiten, abschmecken, anrichten oder den Überblick behalten: Die Aufgaben sind vielfältig und werden professionell begleitet. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

04

Der gemeinsame Erfolg landet auf dem Tisch.

Am Ende genießt das Team das selbst zubereitete Menü an der großen Tafel. Das macht Leistung unmittelbar sichtbar und schafft eine Erinnerung, die länger bleibt als ein normaler Restaurantabend.

DIE WEIHNACHTSMENÜS 2026

Zwei Menüs. Ein Preis.

135 € netto pro Person · jeweils 3,5 Stunden

Ihr Team entscheidet sich für Hüttenzauber oder Weihnachten Deluxe. Innerhalb des gewählten Menüs können die klassische und die vegetarische Variante kombiniert werden.

VORSPEISE

Cremiges Kartoffelsüppchen

Schnittlauchöl · Bergkäse-Croutons · Brätnockerl

VEGETARISCHE ALTERNATIVE**Cremiges Kartoffelsüppchen**

Schnittlauchöl · Bergkäse-Croutons

HAUPTGANG

Zwiebelrostbraten

Rosa gebratenes Weiderind · hausgemachte Röstzwiebeln · deftige Sauce · Butterspätzle · Rahmwirsing

VEGETARISCHE ALTERNATIVE**Allgäuer Käsespätzle**

Würziger Almkäse · dreierlei Zwiebeln · frisch gemahlener Pfeffer

DESSERT

Karamellisierter Kaiserschmarren

Hausgemachte Vanillesauce · eingelegte Glühweinkirschen

135 € netto p. P. 3,5 Stunden

VORSPEISE

Confierter Winterkabeljau

Dijon-Senf-Mayonnaise · Feldsalatröschen · gepickelte Radieschen · Süßkartoffelchips

VEGETARISCHE ALTERNATIVE**Rotkohl Royale**

Geröstete Walnüsse · Feldsalatröschen · Ziegenkäse-Crumble · Honig

HAUPTGANG

Ente à l’orange

Rosa gebratene Entenbrust · Orangenreduktion · Kartoffel-Thymianküchlein · geröstete Rosenkohlblätter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE**Chicorée à l’orange**

Geschmorter Chicorée · rosa Pfeffer · Orangenreduktion · Kartoffel-Thymianküchlein · geröstete Rosenkohlblätter

DESSERT

Ofenfrischer Bratapfel

Mit Marzipan und Rosinen gefüllt · Zimt-Sauerrahm · Vanillekipferl-Crumble

135 € netto p. P. 3,5 Stunden

Wichtig für die Planung

Bitte bei der Anfrage angeben, wie viele Gäste klassisch und wie viele vegetarisch essen. Eine vegane Variante ist für diese Menüs nicht vorgesehen. Allergien, Unverträglichkeiten und weitere Anforderungen

prüfen wir individuell nach Rücksprache.

Aus dem Kochkurs wird Ihr Firmenevent.

DER ABLAUF

Gemeinsam kochen. In Ruhe genießen.

Der Abend ist professionell vorbereitet, ohne sich nach Seminarprogramm anzufühlen. Ihr Team kommt an, kocht gemeinsam und genießt anschließend das Ergebnis.

---

ca. 3,5 Std. vom Empfang bis zum Dessert

Ankommen

Begrüßung im exklusiv gebuchten Kochloft und kurzer Überblick über Menü und Abend.

Loslegen

Aufgaben verteilen, unter professioneller Begleitung zubereiten und gemeinsam abschmecken.

Anrichten

Die einzelnen Gänge fertigstellen und gemeinsam für die große Tafel vorbereiten.

Genießen

Anstoßen, zusammen essen und den gemeinsamen Jahresabschluss entspannt ausklingen lassen.

HÄUFIGE FRAGEN

Kurz geklärt.

Die wichtigsten Punkte für Ihre Planung. Alles Weitere besprechen wir direkt mit Ihnen.

Kann die Gruppe klassisch und vegetarisch kombinieren?

Ja. Bitte teilen Sie uns bei der Anfrage mit, wie viele Gäste jeweils klassisch oder vegetarisch essen.

Gibt es auch eine vegane Variante?

Für die beiden Weihnachtsmenüs 2026 ist keine vegane Variante vorgesehen. Andere besondere Ernährungsanforderungen prüfen wir individuell nach Rücksprache.

Eignet sich der Abend als Teamevent oder Incentive?

Ja. Das gemeinsame Kochen schafft eine natürliche Aufgabe für das Team und verbindet Austausch, Zusammenarbeit und einen entspannten Jahresabschluss.

Wie lange dauert die Weihnachtsfeier?

Für das gemeinsame Kochen und Genießen sind insgesamt etwa 3,5 Stunden vorgesehen.

Wo findet der Weihnachtskochkurs statt?

Im Kochloft der Kochwerkstatt in der Dotzheimer Straße 36 in Wiesbaden.

Für welche Teams eignet sich das Format?

Der Weihnachtskochkurs passt zu Abteilungen, Projektteams und gemischten Gruppen. Die passende Gruppengröße und den Ablauf stimmen wir im Rahmen der Anfrage individuell ab.

Müssen die Teilnehmenden kochen können?

Nein. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Unser Team bereitet alles vor, erklärt die einzelnen Schritte und begleitet die Gruppe während des gesamten Kochens.

Ist das Kochloft exklusiv für unser Team reserviert?

Ja. Für Ihre Weihnachtsfeier steht das Kochloft Ihrer Gruppe exklusiv zur Verfügung, damit Ihr Team ungestört gemeinsam kochen und genießen kann.

Welche Angaben brauchen Sie für die Anfrage?

Hilfreich sind Wunschtermin, Gruppengröße, Menüwahl sowie die Anzahl der klassischen und vegetarischen Varianten. Gewünschte Extras und besondere Anforderungen können Sie direkt mit angeben.

Welches Menü darf Ihr Team gemeinsam kochen?

Wunschtermin direkt anfragen.

Alles an einem Ort: Termin, Teamgröße, Menü und Extras. So können wir die Verfügbarkeit direkt prüfen und Ihr Angebot bereits passend vorbereiten.

01

Eckdaten eintragen Wunschtermin, Gruppengröße und Menü in wenigen Minuten angeben.

02

Wir prüfen Ihren Termin Ihre Angaben landen vollständig und übersichtlich bei unserem Eventteam.

03

Persönliche Rückmeldung Sie erhalten eine Zusammenfassung und wir melden uns zur konkreten Planung.

CA. 3,5 STUNDEN135 € NETTO P. P.UNVERBINDLICH

UNVERBINDLICHE DIREKTANFRAGE**In wenigen Minuten erledigt.**

Pflichtfelder sind mit * gekennzeichnet.

01

Termin & Team

Die wichtigsten Eckdaten für die Verfügbarkeitsprüfung.

Wunschtermin *

Ausweichtermin

Gewünschte Startzeit *

Bitte wählen ▼

Voraussichtliche Personenzahl *

02

Menü & Wünsche

Damit wir Ihr Angebot bereits passend vorbereiten können.

Wunschmenü *
Bitte wählen ▼
Davon vegetarisch

> Klassische und vegetarische Varianten können gemischt werden. Eine vegane Variante ist für die Weihnachtsmenüs 2026 nicht vorgesehen.

Interessante Extras
☐Winterlicher Empfang☐Personalisierte Kochschürzen oder Gewürze☐Eventfotograf☐Noch offen

Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Anforderungen

03

Wen dürfen wir kontaktieren?

Ihre persönliche Ansprechperson erhält die Rückmeldung zur Terminprüfung.

Unternehmen *
Ansprechperson *
E-Mail-Adresse *
Telefonnummer *
Wie erreichen wir Sie am besten? *
Per E-Mail ▼

Was möchten Sie uns noch mitgeben?

☐Ich habe die Datenschutzerklärung gelesen und stimme der Verarbeitung meiner Angaben zur Bearbeitung der Anfrage zu.

Weihnachtsfeier unverbindlich anfragen Keine Buchung – wir prüfen Ihren Wunschtermin und melden uns persönlich.

×

Kochwerkstatt Wiesbaden

Kochkurse, Firmenkochkurse und besondere Genussmomente in Wiesbaden.

Dotzheimer Str. 36 · 65185 Wiesbaden06126 / 959 28 25kontakt@kochwerkstatt-wiesbaden.de

WWW.KOCHWERKSTATT-WIESBADEN.DE | COPYRIGHT © 2026 | POWERED BY IT EVOLUTION 24 | CARSTEN KOBISCH
FACEBOOKINSTAGRAMYOUTUBE
IMPRESSUMDATENSCHUTZ

Unser Rezept für Pimientos de Padron aus dem Kochkurs spanische Tapas:

Zutaten:

30 Stk. Pimientos de Padron

Olivenöl

grobes Meersalz

Zubereitung:

Pimientos bei niedriger Hitze in einer Pfanne braten/auf dem Grill grillen und anschließend mit Olivenöl und Meersalz vermengen. Sofort servieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für Papas Arrugadas mit Mojo Rojo und Mojo

Verde aus dem Kochkurs spanische Tapas

Zutaten:

1 kg Drilling Kartoffeln

300 g grobes Meersalz

Gemischte Kräuter

6 Knoblauchzehen

Pflanzenöl

1 Glas Ajvar

3 Eigelb

Pfeffer & Salz

1/2 TL Cumin

1/2 TL Kapern

1/2 TL Sardellenpaste

1 TL Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

Die Kartoffeln in einem großen Topf knapp mit Wasser bedecken und mit dem Meersalz zum Kochen bringen. Nach ca. 25 min. Kochzeit sollte das Wasser fast verdunstet sein. Die Kartoffeln sollten weich und leicht runzelig sein und auf den Kartoffeln sollte sich eine Salzkruste gebildet haben – die Kartoffeln können abgeschüttet werden. Vor dem Servieren warmhalten!

Mojo Verde (grün): Die Kräuter mit 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Cumin, Kapern, Sardellenpaste, 2 Eigelb und Pflanzenöl zu einer gebundenen Emulsion vermixen. Final abschmecken.

Mojo Rojo (rot): Den Ajvar mit 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, einem Eigelb und Pflanzenöl ebenfalls zu einer gebundenen Emulsion vermixen und final abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für marinierte Oliven:

Zutaten:

schwarze & grüne Oliven

Knoblauch

Olivenöl

Kümmel & Fenchelsamen

frischer Rosmarin, Thymian & Salbei

Salz & Pfeffer

1 BIO-Orange

2 BIO-Zitronen

Zubereitung:

Die Oliven abgießen und in eine große Schüssel geben. Die Fenchelsamen mit dem Kümmel in einer Pfanne ohne Öl auf mittlerer Hitze vorsichtig rösten, bis die Samen anfangen zu springen – direkt über die Oliven geben. Knoblauchzehen mit dem flachen Messer zerdrücken. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl zu den Oliven geben. Rosmarin- & Thymianzweige zwischen den Handinnenflächen etwas reiben, damit die ätherischen Öle freigesetzt werden – ebenfalls in die Schüssel geben. Nun die Schale der Orange und den Zitronen vorsichtig abreiben

(auf keinen Fall das Weiße mitreiben – wird bitter!). Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, gut durchmischen und kaltstellen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für: Lomo de cerdo con jamón serrano Schweinemedallions im Serranomantel mit Salbei auf Sherry-Champignons aus dem Kochkurs Tapas – spanische Küche

Zutaten:

4-5 Schweinelenden

700 g Champignons

450 ml Sherry medium dry

4-5 Packungen Serranoschinken

1 Bund Salbei

Pfeffer & Salz

Butter

je 5 Zweige Rosmarin & Thymian frisch

Knoblauch

Zubereitung:

Die Schweinelenden parieren und in kleine Medaillons schneiden, etwas plattieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf einem Küchenbrett die Serranoscheiben auslegen, mit einem Salbeiblatt belegen und die gewürzten Medaillons darin fest einwickeln. Die Champignons putzen und vierteln.

Die Medaillons in einer Pfanne oder auf dem Grill scharf anbraten/grillen und auf einem Teller zur Seite stellen. Die Champignons in einer großen Pfanne in etwas Pflanzenöl scharf anbraten und mit Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Medaillons hinzugeben und direkt mit Sherry ablöschen & flambieren.

Die Medaillons solange im Sud garen, bis sie fertig sind.

Servieren:

Immer 2 Medaillons auf etwas Sherry-Champignons in eine Tapasschale legen und mit etwas frittiertem Rucola garnieren. Wer möchte, kann noch ein wenig Rosmarin und Thymian (gekürzt) als Strauß dazwischen stecken.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier unser Rezept für die Geschmorte Lammkeule aus dem Kochkurs Tapas

Zutaten:

2 kg Lammkeule mit Knochen

5 Knoblauchzehen

1 Bund Suppengrün

Tomatenmark

1 kg Zwiebeln

Gemüsebrühe

Rotwein

Mondamin

grobes Meersalz, Pfefferkörner, Cumin, Piment, Wacholderbeeren, Paprikapulver, Lorbeer, Nelken, Fenchelsamen

Pflanzenöl

herber Granatapfelsirup

Zubereitung:

Das Lammfleisch vom Knochen trennen und in walnussgroße Stücke schneiden.

Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelken und Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend mit dem Meersalz, Cumin, Paprikapulver & Lorbeer in einem Mörser oder Standmixer zu einer Gewürzmischung zerkleinern.

Die Lammstücke in etwas Pflanzenöl, 4-5 EL der Gewürzmischung und den zerdrückten Knoblauchzehen marinieren.

Das marinierte Fleisch in einem großen Bräter oder Topf mit Pflanzenöl scharf anbraten, mit etwas Rotwein ablöschen, aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Das geputzte Suppengrün und die geschälten Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und ebenfalls scharf anrösten. Tomatenmark und die Knoblauchzehen dazugeben und kurz mitrösten. Das Fleisch wieder hinzugeben und mit dem Rest des Rotweins ablöschen. Sobald der Rotwein etwas einreduziert ist, mit Gemüsebrühe aufgießen, mit etwas Gewürzmischung abschmecken und bei kleiner Hitze ca. 3-4 h köcheln lassen. Sobald das Fleisch zart ist, mit etwas Mondamin abbinden, ca. 3 EL Granatapfelsirup hinzugeben und nochmals abschmecken.

Mit Kräutern garnieren und direkt servieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für Boquerones fritos aus den Kochkurs spanische Tapas

Zutaten:

500 g frische Sardellen

5 Knoblauchzehen

Mehl

Meersalz

Pflanzenöl

Zitronen

1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Sardellen mit einem kleinen Messer auf der Bauchseite unterhalb des Kopfes der Länge nach einschneiden und die Innereien entfernen. Die ausgenommenen Sardellen in einer großen Schüssel mit den angedrückten Knoblauchzehen und der gehackten Petersilie mind. 3 h marinieren.

Zitronen zu Spalten schneiden. Etwas Petersilie hacken.

Pflanzenöl in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Sardellen aus der Marinade nehmen, in Mehl wenden und anschließend im heißen Öl frittieren. Die Sardellen kurz abtropfen und mit Zitronenspalten, Petersilie und Meersalz garnieren. Mit Aioli servieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rezept für Albondigas aus dem spanischen Kochkurs Tapas

Zutaten:

1 kg Rinderhackfleisch

4 EL Tomatenmark

je 2 Dosen gehackte & ganze Tomaten

Zwiebeln

Knoblauch

Salz & Pfeffer

Cayennepfeffer

geräuchertes Paprikapulver

Pflanzenöl & Olivenöl

3 EL brauner Zucker

2 EL dunkler Balsamico

300 ml Rotwein

Gemüsebrühe

Blattpetersilie

1 EL Kräuter der Provence

Zubereitung:

Das Rinderhackfleisch in einer großen Schüssel mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer & geräuchertem Paprikapulver würzen und kleine Bällchen formen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Anschließend den feingehackten Knoblauch hinzufügen. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anschwitzen und dabei etwas braunen Zucker hinzufügen. Die Pfanne erst mit Balsamico und dann mit Rotwein ablöschen und verkochen lassen. Nun die Dosentomaten hinzufügen und ein wenig mitköcheln lassen. Anschließend alles pürieren und mit den restlichen Gewürzen und Kräutern der Provence abschmecken und warm stellen.

Die Hackbällchen in einer großen Pfanne mit Pflanzenöl von allen Seiten anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und kurz darin köcheln lassen. Die Bällchen anschließend in der Tomatensoße fertig garen.

Blattpetersilie hacken.

Servieren:

Albondigas entweder in kleinen Tapasschalen á 5 Bällchen oder in einer großen Schale mit

Tomatensoße

servieren und mit gehackter Petersilie und wahlweise mit etwas frittiertem Rucola garnieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rezept Aioli aus dem Kochkurs Tapas

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Das Rezept zu unserer Gulaschsuppe:

Zutaten:

500g Rindfleisch

2 – 3 große Kartoffeln

2 Paprikaschoten

2 Karotten

2 Knoblauchzehen

1 Peperoni

1 EL geräuchertes Paprikapulver

3 große Zwiebeln

2 EL Paprika Edelsüß

2 EL Tomatenmark

100ml Rotwein trocken

1,5 L Kalbsfond

3 Lorberblätter

3 Nelken

8 Wacholderbeeren

2 TL Majoran

2 El Butterschmalz

Abrieb von einer Zitrone

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln schälen, klein würfeln und mit Wasser bedeckt in einer Schale zur Seite stellen. Die Paprikaschoten entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Peperoni putzen, entkernen und fein hacken. Nun die Karotten und die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Nun noch die Knoblauchzehen schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Alle Zutaten zur Seite stellen.

In einem weiten Topf den Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Fleisch gut würzen. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben und ebenfalls anbraten. Dann das Tomatenmark mit anrösten und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein einreduzieren lassen und dann mit Kalbsfond auffüllen. Gewürze bis auf Zitrone und Majoran zugeben.

In etwa 25 Minuten vor Garzeitende das Gemüse, die Peperoni und die Kartoffeln zugeben und mit garen.

Die Suppe mit Zitronenabrieb und Majoran abschmecken. Nach Bedarf noch Salz und Pfeffer zugeben. Wenn die Suppe nicht die gewünschte Konsistenz hat entweder Kalbsfond zugeben oder etwas mit Stärke abbinden.

Wir wünschen gutes Gelingen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82