



Besichtigung unserer Fischzucht und Räucherseminar

Seit Juli 2011 haben wir eigene Forellen aus unserer Fischzucht am Schuhlochbach. Gerne möchten wir Ihnen ab einer Gruppengröße von 15 Personen unsere Fischzucht zeigen. Wir beginnen mit einem schönen Aperitif in der Fischzucht mit Winzersekt und Räucherfischhäppchen. Anschließend gibt es eine ausführliche Führung mit vielen Informationen zur Aufzucht der Fische. Danach geht es in den Adler, wo wir im Garten wahlweise ein Forellenräucher-Seminar oder ein Buffet mit feinen hausgemachten Leckereien anbieten können. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot, bitte rufen Sie uns einfach an unter Telefon 07625-911995 oder schicken Sie eine Mail an mail@raeuchertonne.de.



Foto: Ulrike Klumpp, Baiersbrunn



Veranstaltungsort

Adler, Bundesstraße 34, D-79669 Zell-Atzenbach

Bei unseren Kursabenden sollen Sie möglichst viel Wissenswertes zum Thema erfahren und Neues lernen. Dabei soll der Spaß aber nicht zu kurz kommen: Bei uns gibt es kein «trockenes Lernen», jeder Kurs möchte Sie für eine kurze Zeitspanne aus dem Alltag entführen. Wir legen deshalb großen Wert auf sehr viel Gastlichkeit und kredenzen Essen und Trinken, egal ob es sich um einen Koch- oder einen Kräuterkurs handelt. In der Regel essen wir gemeinsam, immer können Sie ein ausführliches Skript und oft auch Selbstgemachtes mit nach Hause nehmen. Essen, Trinken und sämtliche Materialien sind in der Kursgebühr jeweils inbegriffen.

Aktuelle Informationen zu den Kursen und zu unseren Projekten finden Sie unter www.raeuchertonne.de.



Adler • Räuchertonne

Ebi und Gnädig GbR
Bundesstraße 34
D-79669 Zell i.W.-Atzenbach
Telefon 07625-911995
www.raeuchertonne.de
www.adler-atzenbach.de



KURSPROGRAMM 2016



Koch- und Kräuterkurse

Adler • Räuchertonne
Ebi und Gnädig GbR
D-79669 Zell i.W.-Atzenbach
Telefon 07625-911995
mail@raeuchertonne.de

Über uns

Wir möchten Sie herzlich einladen, unsere Leidenschaften Kochen, Fisch und Kräuter mit uns zu teilen. Seit nunmehr acht Jahren bieten wir im historischen Gasthaus Adler in Zell-Atzenbach Kurse rund um den sinnlichen Genuss und das Thema Wildkräuter an. Seit 2001 gibt es die Räucherzone, wo wir Räucherfisch selbst produzieren und verkaufen. Dazu gesellte sich 2005 das Gasthaus Adler, das wir als heimeligen, gastfreundlichen Ort für besondere Veranstaltungen und Feste betreiben. Im Jahr 2011 konnten wir die ersten Forellen aus eigener Zucht anbieten. Gerne können Sie sich für unseren regelmäßig erscheinenden elektronischen Genussletter anmelden, dann erfahren Sie alle aktuellen Termine aus erster Hand.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit unserem Kursprogramm Appetit machen können und freuen uns auf Ihre Anmeldung, die Sie uns ganz unbürokratisch per Mail schicken können, oder Sie rufen einfach bei uns an. Wir freuen uns auf Sie!

Kursleitung

Christa Gnädig: Gastgeberin im Adler, Genussberaterin, Fachfrau für Heilpflanzenkunde
Christoph Ebi: Fischexperte, Koch aus Leidenschaft, Gastgeber im Adler



Unser Kursprogramm 2016

Lachs beizen

Termine für Gruppen ab 6 Personen nach individueller Vereinbarung, Kursdauer ca. 2 Stunden
Sie erhalten Produktinfos zum Thema Lachs und erfahren, was Lachs beizen bedeutet. Danach legen Sie selbst Hand an und beizen Ihre individuelle Menge Lachs. Kursgebühr pro Person: Euro 30 zuzüglich Materialkosten (Bio-Lachs je nach verarbeiteter Menge, ca. 30 Euro pro kg).

Salben & Co. – Naturkosmetik selbst gemacht

Donnerstag, 1. September 2016, 19 bis 22 Uhr
Ein wahrlich «dufter» Kurs! Aus ausschließlich natürlichen Rohstoffen und Heilpflanzen werden wir uns an diesem Abend unterschiedliche Wohlfühlprodukte wie z.B. Hautcreme, Duschgel oder Shampoo kreieren. Dazu gibt es Infos über die wichtigsten Grundzutaten der Naturkosmetik. Natürlich können die individuell erstellten Tiegel und Töpfe mit nach Hause genommen werden. Kursgebühr: Euro 40.

Die Vielfalt der Brotaufstriche

Donnerstag, 29. September 2016, 19 bis 22 Uhr
Wir schöpfen aus dem Vollen: Egal, ob vegetarisch oder mit Fisch oder Fleisch, Brotaufstriche schmecken zu einem Vesper wunderbar und sind leicht zu zaubern. Wir zeigen Ihnen die große Rezeptvielfalt. Kursgebühr: Euro 35.

Forellen-Kochkurs

Donnerstag, 10. November 2016, 19 bis 22 Uhr
Wir zeigen Ihnen, wie frischer Fisch aussehen soll und wie Sie ihn selbst filetieren können. Wir stellen Ihnen die Vielfalt dieses Süßwasserfisches und verschiedene Zubereitungsarten vor. Und wie immer werden zum Abschluss die zubereiteten Leckereien gemeinsam am Adler-Stammtisch genossen. Kursgebühr: Euro 40.

Schmackhaftes aus Wintergemüse

Donnerstag, 24. November 2016, 19 bis 22 Uhr
Einheimisches Herbst- und Wintergemüse ist alles andere als langweilig! An diesem Abend zeigen wir



Fotos: fotolia.de

Ihnen die große Vielfalt an wunderbaren Gemüsesegerichten für die kalte Jahreszeit. Bei diesen inhaltsstofflich reichhaltigen Gemüsen gibt es einige, die fast vergessen sind. Wir geben einen Überblick und kochen gemeinsam wunderbare Rezepte, die vegetarisch und sehr schmackhaft sind. Nach dem gemeinsamen Kochen werden wir uns am Adler-Stammtisch zum gemütlichen Essen treffen. Kursgebühr: Euro 40.

Öffentliche Führungen in der Fischzucht

Samstag, 11. Juni 2016, 16 Uhr

Samstag, 9. Juli 2016, 16 Uhr

In diesem Jahr möchten wir gerne allen Interessierten auch als Einzelperson oder Kleingruppe die Möglichkeit geben, unsere Fischzucht zu besichtigen und an dem Rundum-Rahmenprogramm teilzunehmen. Es geht los mit einem Apero an der Fischzucht, dort gibt es anschließend eine Führung mit Christoph Ebi. Danach gehen wir in den Adler, wo im Räucherofen Forellen frisch geräuchert werden. Nach einem reichhaltigen Vorspeisenbuffet bekommt jeder seine Forelle frisch auf den Teller mit Filetier-Anleitung. Und dann lassen wir den Abend gemütlich ausklingen. Teilnehmergebühr inklusive Apero und Abendbuffet: Euro 28 zuzüglich Getränke am Abend.

