

Herzlich willkommen in unserem
STEIN+GENUSS ATELIER



FÜR GENUSSVOLLE MOMENTE BEI UNSEREN EXKLUSIVEN KOCHEVENTS SORGEN:



Simone Weiß

*Gesundheitscoach für Ernährung & Psyche
Zertifizierte Kochkursleiterin
Resilienztherapeutin*

Mehr über Simone findet Ihr auf:

www.simone-weiss.de

Boris Biggör

*Küchenmeister und leidenschaftlicher
Koch, holt euch bei seinen Kochkursen
Tipps und Kniffe vom viel gereisten Profi.
Finalist der Sat.1 Show „The Taste“ 2016.
Genuss und Spaß stehen bei ihm immer
im Vordergrund.*

Mehr über Boris findet Ihr auf:

Boris Biggör – Kochkurse und Catering

borisbiggoer.de

... raus aus dem Alltag, rein ins (Koch-)Vergnügen ...
unter diesem Motto stehen unsere abwechslungsreichen,
inspirierenden und genussvollen Kochevents.

Freut euch auf exklusive Kochkurse & mehr im wunderschönen
Ambiente des Stein+Design-Ateliers BISCHOFF, bei denen Boris
seine Profi-Küchentipps mit euch teilt und Simone euch charmant
und unterhaltsam in die Welt der aktuellen Ernährungstrends führt
und damit Genuss & Bewusstsein auf besondere Weise verbindet.
**Seid dabei und erlebt besondere Momente - unsere Kochevents
2024 bieten für jeden Geschmack das Passende. .**

**Jedes Event kann auch im Zuge einer Firmen- oder
privaten Veranstaltung gebucht werden, sprecht uns gerne an!**



HÜLSEN- FRÜCHTE & CO

DO 22.02. | 18-22 Uhr | 89 €

Simone Weiß

Veganismus und Vegetarismus sind beliebter als je zuvor. Deshalb widmen wir uns an diesem Abend der großen Vielfalt der Hülsenfrüchte, die großartig schmecken, vielfältig einzusetzen sind, einen wertvollen Beitrag zur optimalen Eiweißdeckung leisten können und uns dadurch vor Heißhungerattacken und Süßgelüsten bewahren können. Ein bunter, genussvoller und informativer Abend erwartet euch.

INNERE GARTEN- MEDITATION & VEGANER GENUSS

SA 23.03. | 9-13 Uhr | 111 €

Simone Weiß & Gabriele Friemelt

Erkunde und gestalte Deinen "Inneren Garten" – denn alles, was Du brauchst, liegt bereits in Dir. Tauche ein in eine Welt der Sinne, entdecke die Kraft Deiner Wahrnehmungen und erlebe, wie Du durch das Riechen, Fühlen, Hören, Sehen und Schmecken Deine innere Landschaft formen kannst. Gemeinsam werden wir bei geführten Meditationen und Sinnesübungen unsere Sinne schärfen, köstliche vegane Gaumenfreuden zubereiten und uns von diesen verwöhnen lassen.

AFTERWORK-COOKING: ... lass den Frühling rein

DO 18.04. | 18-22 Uhr | 89 €

Simone Weiß

Wir feiern zusammen bei Prosecco und Vino den Feierabend und genießen herrliche Frühlingssgerichte bei bester Stimmung.

INNERES FENG SHUI MEETS 5-ELEMENTE-KÜCHE

MI 08.05. | 18-22 Uhr | 111 €

Simone Weiß & Gabriele Friemelt

An diesem Abend tauchen wir ein in genussvolles Loslassen und lassen unsere Seele bei köstlichen Gaumenfreuden baumeln. Wir erkunden, wie Überflüssiges unser Leben und unseren Körper beeinflussen kann und wie andererseits Genussmomente uns beflügeln können.

QIGONG MEETS TCM-BRUNCH

SA 08.06. | 9-13 Uhr | 89 €

Simone Weiß & Ariana Russ

Erlebt mit uns ein ganz besonderes Kochevent, der Körper und Geist in Einklang bringt. Meine erfahrene Kollegin und Qi Gong-Lehrerin Ariana Russ und ich kombinieren an diesem Samstagmorgen die köstliche Welt der 5-Elemente-Ernährung mit entspannenden Qi Gong Übungen.

BOWL FOR THE SOUL

Simone Weiß

DO 11.07. | 18-22 Uhr | 89 €

Erlebe mit „Bowl for the soul“ die Magie einer Schüssel voller köstlicher Speisen, die nicht nur Deinen Gaumen verwöhnen, sondern auch Deine Stimmung und mentale Stärke positiv beeinflussen können. Entdecke in diesem Kochkurs, welche Nahrungsmittel das Glückshormon Serotonin beeinflussen und wie sie Deine mentale Gesundheit verbessern können. Wir freuen uns auf einen besonderen Abend mit vielen Glücksmomenten.

WALD & GENUSS- ZAUBER:

Simone Weiß & Gabriele Friemelt

FR 02.08. | 15-20 Uhr | 117 €

Erlebe den Wald in seiner ganzen Fülle beim Wald & Genuss-Tag mit Waldbaden-Expertin Gabriele Friemelt und Gesundheitscoach Simone Weiß. Entdecke beim bewussten Waldbaden die Natur mit gezielten Achtsamkeitsübungen und nimm diese mit allen Sinnen wahr. Dies wirkt beruhigend auf Körper, Geist und Seele, und ermöglicht Ihnen, dem hektischen Alltag zu entfliehen, sich Zeit für sich selbst zu gönnen und zu entschleunigen. Anschließend gestalten wir gemeinsam ein köstliches Glücks-Menü, um diesen zauberhaften Tag im Wald genussvoll abzurunden.

MÄDELS-ABEND:

Simone Weiß

DO 26.09. | 18-22 Uhr | 89 €

Ein Abend für alle Ü40-Mädels, die sich für gesunde Ernährung & Lifestyle interessieren. Bei einem Glas Prosecco kochen und genießen wir ein leckeres Menü, das speziell auf die Bedürfnisse dieser Lebensphase zugeschnitten ist. Wir schauen uns außerdem etwas genauer an, was unser Körper braucht und wie wir ihn bestmöglich stärken können, um entspannt und möglichst beschwerdefrei durch diese Zeit zu kommen. Freut euch auf einen genussvollen Abend mit inspirierendem Austausch zu diesem spannenden Thema.

HERBSTLICHE GENUSSKÜCHE

Simone Weiß

DO 24.10. | 18-22 Uhr | 89 €

Die Magie des aromareichen Kochens – ein Appell an alle Sinne und Stärkung des Immunsystems – das ist das Motto des heutigen Kochabends.

KÖSTLICHES AUS DEM WOK

Simone Weiß

DO 21.11. | 18-22 Uhr | 89 €

Dämpfen ist die schonendste Kochmethode, die uns vor allem in der kalten Jahreszeit sehr gut tut. Im Wok ist es mit Bambusdampfkörben seit Jahrhunderten eine klassische Garmethode und wir zaubern uns an diesem Abend viele weitere Leckereien aus der asiatischen Genusspfanne.

ALPINE SCHMANKERL

DO 14.03. | 18-22 Uhr | 109 €

Runter von der Piste, umziehen und ran an den Herd. Züricher Geschnetzeltes, Schlutzkrapfen und Topfenknödel. Wir lassen die Alpine Küche gemeinsam hochleben.

FISCH UND KRUSTENTIERE

DO 25.04. | 18-22 Uhr | 109 €

Oft sehen wir einen ganzen Fisch, Garnelen oder Muscheln in der Ladentheke, aber getrauen uns nicht diesen mitzunehmen, da wir nicht wissen wie wir das zubereiten sollen. Nach diesem Kochkurs ist das kein Problem mehr.

SURF´N TURF

DO 16.05. | 18-22 Uhr | 109 €

Ein Klassiker in jedem guten Steakhaus. Bei der Kombination aus Fleisch und Fisch entstehen ganz neue Geschmackseindrücke. Lasst uns beides gemeinsam an diesem Abend kombinieren.

KULINARISCHE WELTREISE

DO 13.06. | 18-22 Uhr | 109 €

Ihr braucht eine kleine Auszeit und Verschnaudpause? Dann meldet euch für diesen Kochkurs an. Ich nehme euch mit auf eine kleine Weltreise mit den besten Rezepten aus meiner Zeit dort. Von Italien nach Asien, in den Orient und zurück in die Heimat.

ITALIENISCHE KLASSIKER

DO 18.07. | 18-22 Uhr | 109 €

Wer liebt es nicht, die italienischen Gerichte die so einfach und raffiniert sind? Frische Pasta, Parmesan und Tiramisu und nebenher schwelgen wir in Erinnerungen an den letzten Urlaub dort.

TASTE OF ASIA

DO 19.09. | 18-22 Uhr | 109 €

Taucht mit mir gemeinsam in die Aromen Vielfalt und Raffinesse der asiatischen Küche ein. Wir kochen meine Lieblingsrezepte aus meiner Zeit in Asien.

WILD-WALD-WIESE

DO 17.10. | 18-22 Uhr | 109 €

Der Herbst ist da! Und mit ihm beginnt die Pilzsaison. Egal ob Reh, Hirsch oder Wildschwein. Die Kombinationen aus Kräutern, Pilzen und Wild, welches wir an diesem Tag kochen, werdet ihr noch oft nachkochen wollen.

WEIHNACHTSMENÜ „LEICHT GEMACHT“

DO 28.11. | 18-22 Uhr | 109 €

DO 12.12. | 18-22 Uhr | 109 €

An diesem Tag kochen wir gemeinsam ein 4 Gänge Menü. Die Idee dahinter ist, dass ihr dieses Menü ganz leicht für eure Liebsten an Weihnachten nachkochen und vorbereiten könnt.

+++ GUTSCHEINE +++

... raus aus dem Alltag, rein ins (Koch-)Vergnügen ...

Genuss verschenken mit Gutscheinen
für unsere besonderen Kochevents.

EUER KOCH-EVENT KONTAKT

für Anmeldungen, Gutscheine, Anfragen:

Carmen Bischoff / c.bischoff@bischoff-stein-design.de

Telefon: 07133 2292888

Unser komplettes Angebot an Kochevents findet Ihr auf:

www.bischoff-naturstein.de

www.simone-weiss.de

www.borisbiggoer.de

Schau doch mal bei uns rein!



**Wir freuen uns, euch bei uns
begrüßen zu dürfen!**

Carmen & Matthias Bischoff



Hoher Steg 27

74348 Lauffen am Neckar

Telefon 07133 2292888

www.bischoff-stein-design.de

