

## Programm

Die Kochschule  
**Marietta Hageney**  
Bahnhofstraße 38  
73430 Aalen  
(0 73 61) **Fon** 880 9191  
**Fax** 98 16 56

# 09

## September



**Tagesfahrt nach München**  
Auf den Spuren der Gräfin von „Wahnmoching“

**29 September**  
Donnerstag  
07:30  
**Ise Juwig** Buchhändlerin  
Busfahrt, literarische Begleitung, Eintritt ins Literaturhaus und ein geführter Schwabingrundgang auf den Spuren der Gräfin von „Wahnmoching“ Franziska zu Reventlow.  
Freuen Sie sich mit uns auf diesen Tag in München und das Eintauchen in die Lebenswege einer faszinierenden Frau der Schwabinger Bohème.  
Fahrt, Eintritt, geführter Rundgang  
56,00 €

# 10

## Oktober



**Literaturfrühstück**  
Annette von Droste-Hülshoff (1797 bis 1848)

**18 Oktober**  
Dienstag  
09:30  
**Ise Juwig** Buchhändlerin  
Annette von Droste-Hülshoff zu Lebzeiten weitgehend verkannt, zählt sie heute zu den größten deutschen Dichterinnen. Ihr Ruhm ist weit verbreitet, aber ihre Werke nur wenig bekannt.  
Genießen Sie diese, wieder von Ise Juwig excellently vorbereitete und charmant präsentierte Lebensgeschichte und frühstücken Sie mit uns.  
Frühstück inklusive  
15,00 €

**19 Oktober**  
Mittwoch  
09:30



**Heimische Fische**  
Zander, Karpfen, Waller, Barsch, Forelle

**20 Oktober**  
Donnerstag  
18:00  
**Bernhard Steinle** Küchenchef  
Golfclub Hochstatt  
Räuchern, pochieren, braten, dünsten, wunderbare Techniken, um die herrlichen heimischen Fische zuzubereiten. Dazu feine Saucen vom Silvaner oder auch nur mit herzhaften Kräutern. Die Beilagen als Püree, Plätzchen oder Graupen und dazu eine richtiges Leipziger Allerlei - einfach wunderbar.  
Für das Dessert lässt sich unser Küchenmeister noch etwas ganz Besonderes einfallen!  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive  
75,00 €



**Hefeteig, Mürbteig, Rührteig, Brandteig**  
Erste Hilfe für alle backbegeisterten Frauen und Männer

**22 Oktober**  
Samstag  
10:00  
**Markus Schäffler** Bäckermeister  
Reichstädter Cafe  
Unser Bäckermeister Markus Schäffler wird gemeinsam mit den Bäckerinnen Bianca und Sabine und natürlich mit Ihnen, die Geheimnisse der lockeren Böden, der fluffigen Cremes, der röschen Krumen und nicht zuletzt der klümpchenfreien Gelatine ergründen! Angst vorm Backen war gestern!  
Wir freuen uns auf einen „geheimnisvollen“ Vormittag...  
Heiße und kalte Getränke inklusive  
30,00 €



**Colours**  
oder die Farben des Herbstes

**25 Oktober**  
Dienstag  
18:00  
**Ellen Kleiber** Wacholderwirtin, Suppenprinzessin und Schmetterlingsdompteurin  
Ellen zaubert mit Ihnen ein herrlich farbenfrohes Menü. Es ist so vielfältig und spannend wie ihr Restaurant „Wacholder“ in Heidenheim/Schnaitheim oder besser, es ist so wie sie, spontan und lebensfroh. Lassen Sie sich überraschen:  
Vier Gänge und garantiert ein Erlebnis für Gaumen, Augen, Sinne und Herz: Fisch, Fleisch, Gemüse, Früchte, Kräuter und alles bunt gemischt.  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive  
75,00 €



**Ayurveda für Körper, Geist und Seele**  
Ein vegetarisches Menü

**26 Oktober**  
Mittwoch  
18:00  
**Susanne Glab** Ayurvedaköchin  
Es heißt, die ayurvedische Küche sei ein Jungbrunnen! Die Kunst der ayurvedischen Küche besteht darin, Speisen so miteinander zu kombinieren, dass Geist, Körper und Seele sich in einem harmonischen Gleichgewicht befinden.

Die Ayurvedaköchin und -therapeutin Susanne Glab beschäftigt sich seit einigen Jahren mit der ayurvedischen Kochkunst. Heute haben Sie die Gelegenheit, den Geschichten dieser ganz besonderen Frau zu lauschen und mit ihr ein Menü zuzubereiten, das Jahreszeit, Körper, Geist und Seele in einem wunderbaren Farbenspiel miteinander verbindet.  
Chutney aus roten Äpfeln, Schokoladenhimmel mit Ananas & Chili, frischer Spinat mit Pilzen & Paneer (selbstgemachter Käse), indischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Fenchelsalat mit Orangen, Reis mit eingelegten Tomaten, Besan roti (selbstgebackenes Fladenbrot aus Kichererbsenmehl).  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive  
65,00 €

# 11

## November



**Gans(z)**  
entspannt gebraten und zart aus dem Rohr

**09 November**  
Mittwoch  
18:00  
**Ronny Wonneberger** Küchenmeister  
Was wäre der November ohne Gänsebraten? Es wäre kein November!  
Bereiten Sie mit uns knusprige, zarte Gänse mit und ohne Füllung, aber unbedingt mit den klassischen Beilagen: Herrliche Knödel, duftendes Rotkraut und eine ultimative Sauce.  
Natürlich darf auch das Dessert nicht fehlen, da überlegt sich unser Küchenmeister noch etwas gan(s)z Besonderes.  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive  
65,00 €



**Mord zum Tee**  
Scurriles, Spannendes, Schönes, dazu Kulinarisches

**13 November**  
Sonntag  
15:00  
**Ise Juwig** Buchhändlerin  
Ausgewählt und gelesen von Ise Juwig.  
Zubereitet und serviert vom Team der Kochschule.  
Gönnen Sie sich einen Nachmittag, gemeinsam mit uns in der Kochschule und lassen Sie sich überraschen von spannenden Geschichten und köstlichen Speisen zu den einzelnen Geschichten.  
Speisen und Getränke inklusive  
30,00 €



## FREUDEN SCHMAUS

GESELLIGKEIT MACHT APPETIT

**Kochen – Tanzen – Feiern**  
Die besten Zutaten für einen perfekten Abend



Die Eventlocation Freudenschmaus in Aalen bietet den idealen Rahmen für ausgefallene Feste, Hochzeiten, Privatfeiern und besondere Firmenveranstaltungen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Wünsche.  
Ihre Brigitte Oesterreicher und Marietta Hageney

**15.09. 19:00 COOKING** SCHÄTZLE SUCHT SPÄTZLE  
Der Single CookingClub im Freudenschmaus. Ein unkomplizierter Abend zum Kennenlernen. Kochen, tanzen, feiern mit 60 Singles, viel Spaß und guter Musik! Nach einem Warm-up mit Begrüßungscocktail geht's los: An mobilen Kochstationen stehen alle Zutaten bereit. Profikoch und -köchin sorgen ganz entspannt gemeinsam mit den Gästen für wunderbare kulinarische Ergebnisse. Alle 10 Minuten tauschen die Gäste den Kochpartner, denn so haben Sie die Möglichkeit viele neue Kochtalente kennenzulernen!  
Preis/Person: 29,00 €  
**21:30 CLUBBING** Eintritt frei

**24.09. 19:30 COOKING** DIE FARBEN DES HERBSTES  
So bunt und so vielfältig wie die Natur so gestalten wir die Speisen und natürlich auch den Abend!  
Preis/Person: 29,00 €  
**21:30 CLUBBING** Eintritt frei

**29.10. 19:30 COOKING** SALSA IST NICHT NUR EIN DIP  
In Zusammenarbeit mit der Neuen Tanzschule kreieren wir die Zutaten für einen unvergesslich leckeren Abend: gemeinsam kochen, tanzen, feiern!  
Preis/Person: 29,00 €  
**21:30 CLUBBING** Eintritt frei  
Heiße Salsarhythmen für Sie ausgesucht und präsentiert von der Neuen Tanzschule!

Cooking Club Event GmbH  
Ulmer Straße 130 (Wi.Z), 73431 Aalen  
Telefon 0 73 61.880 91 90, Telefax 0 73 61.98 16 56  
info@freudenschmaus-aalen.de  
www.freudenschmaus-aalen.de

## Programm

Die Kochschule  
**Marietta HageneY**  
Bahnhofstraße 38  
73430 Aalen  
(0 73 61) **Fon** 880 9191  
**Fax** 98 16 56

# 02

### Februar

**09 Februar**  
Donnerstag  
18:00

Die Karawane der Gewürze zieht weiter und wird nicht müde, die Sinne zu betören  
**Birgit Neumann Köchin**  
Das Menü finden Sie im Internet [www.kochschule-aalen.de](http://www.kochschule-aalen.de)  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive

70,00 €

**14 Februar**  
Dienstag  
18:00

Ein Liebesmenü zum Valentin oder ein aphrodisisch kulinarischer Streifzug durch die Küchen dieser Welt  
**Hubert Högg Küchenmeister Wilder Mann Wasseralfingen**  
Weißes Porzellan und Tafelsilber schimmern im Kerzenlicht. Die dunkel-lockende Melodie eines Saxophons erklingt im Hintergrund. In der Luft hängt ein schwacher Duft nach Safran und Vanille, nach Ingwer und Schokolade... Wir kochen ein feines erotisches Menü, mit vielen Zutaten, die in der kalten Jahreszeit die Sinneslust wecken... Bringen Sie Ihren Partner, Ihre Partnerin doch einfach mit!  
Das Menü finden Sie im Internet [www.kochschule-aalen.de](http://www.kochschule-aalen.de)  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive

80,00 €

# 03

### März

**01 März**  
Donnerstag  
18:00

Mediterranes Genießeramenü  
Ein kulinarischer Streifzug durch Italien, das Land des Dolce Vita  
**Giovanni Politi Küchenchef L'Osteria Aalen**  
Giovanni, Italiener, Küchenchef und mit viel Leidenschaft am Herd, entwirft er die herrlichsten Kreationen. Lassen Sie sich von einem wahren Meister seines Fachs in die italienische Küchenwelt einführen. Das Menü finden Sie im Internet [www.kochschule-aalen.de](http://www.kochschule-aalen.de)  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive

75,00 €

# 01

### Januar

**19 Januar**  
Donnerstag  
18:00

Ein Menü aus tausendundeiner Nacht  
Ein Fest für die Sinne, folgen Sie Birgit Mahler auf Ihrem Weg über die Seidenstraße  
**Birgit Mahler Köchin**  
Das Menü finden Sie im Internet [www.kochschule-aalen.de](http://www.kochschule-aalen.de)  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive

70,00 €

**25 Januar**  
Mittwoch  
18:00

Weiß ein glänzendes Wintermenü  
**Manfred Schwarz Küchenmeister**  
Weiß ist die Summe aller Farben, eine vollkommene Farbe. Sie symbolisiert Licht, Reinheit, Wahrheit, Klugheit und Genauigkeit.  
Manfred Schwarz wird diese Farbe in einem herrlichen Wintermenü zum Glänzen bringen.  
Lassen Sie sich überraschen:  
Geräucherter weißer Heilbutt auf gedünstetem Chicorée, Frisée und Champagner-Vinaigrette.  
Kaninchenrückenfilet mit Ziegenkäse in Rosmarinlardo gegart, dazu Polenta-Ravioli und Beurre Blanc, mit weißem Trüffelöl parfümiert.  
Supreme von der Poulardenbrust mit Chaud-Froid-Champignons, Navetten (weiße Rübe) und Lauch.  
Zum Dessert ein „Schneegestöber“ - lassen Sie sich überraschen.  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive

75,00 €



Zusatztermine finden Sie auf unserer Homepage im Internet

**15 November**  
Dienstag  
18:00

Vier Gänge und keine Hektik  
Ein Menü spannend für Gastgeber, Gastgeberin und natürlich auch für die Gäste  
**Birgit Mahler Köchin**  
Ein sehr wohl überlegtes raffiniertes Menü, was sich wunderbar vorbereiten lässt und am Abend selbst noch ein paar raffinierte Details erhält, die nicht nur Showeffekt sind, sondern auch herrlich munden. Heimischer Saibling trifft heimischen Wirsing und madagassische Vanille. Italienische Ravioli umschließen heimische Steinpilze. Eine deutsche Krone auf einem Schaum von Orangen und orientalischem Safran. Italienische Zitronen und heimische Birnen, leicht beschwipst - nehmen Sie mit auf einen fröhlichen Ausklang des Menüs.  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive

70,00 €

**16 November**  
Mittwoch  
18:00

Wein und Speisen  
Wasser, Wald und Weide  
**Alfons Wiedemann Weinmarkt Grieser**  
**Manfred Schwarz Küchenmeister**  
Ausgesuchte Weine und genau darauf abgestimmte Speisen versprechen ungeahnte Gaumenfreuden. Zwei erfahrene Meister ihres Faches begleiten uns durch den Abend. Wir erleben Wein natur, kochen dann mit diesem Wein und erfahren ihn zu den Speisen. Wir beginnen mit einem kleinen Gruß aus der Küche und lassen es dazu perlen. Es folgt ein Kalbsbries „Wiener Art“ auf Fenchel-Orangensalat mit Kürbis-Berglinsen-Vinaigrette und ein spannendes Tröpfchen. Danach bereiten wir ein Zanderfilet im Speckmantel mit Artischocken und Kartoffel- Olivenöl-Püree begleitet von einem charmanten Weißen und danach begegnet uns ein Reh, geschmort in Lagrein mit Cranberries und Pfifferling-Nudelfleckerln, dazu natürlich ein kräftiger Roter im Glas. Den süßen Ausklang bildet ein Krokantblätterteig mit Joghurt-Mousse, Kumquats und einem Granny-Smith-Sorbet. Auch hier hält unser Weinspezialist ein herrliches Schlückchen bereit.  
Alle Weine, Mineralwasser und Espresso inklusive

85,00 €

**25 November**  
Freitag  
18:00

Reine Geschmackssache  
Junge, verwegene, kreative Küche auf hohem Niveau  
**Patrick Schmiedel Koch aus Passion**  
und **Düsseldorfer aus Leidenschaft**  
Patrick ist zu Gast bei uns in Aalen und beglückt uns mit einem herrlichen Menü:  
Triologie vom Saibling - da greifen wir auf den Kocher zurück und Patrick wird ihn beizen, in Buttermilch, in Wacholder-Rauch und die dritte Variante ist eine Folie...

# 12

### Dezember

**03 Dezember**  
Samstag  
10:00  
und  
15:00

Himmliche Plätzchen  
Mit den schönsten Aromen und Gewürzen  
**Markus Schäffler Bäckermeister**  
Reichsstädter Café  
Die Zeit des Duftes von Vanille, Orange, Karamell und all den herrlichen Aromen, die uns schon seit jeher zu dieser Jahreszeit begleiten, naht.  
Verbringen Sie einen heimeligen Vormittag gemeinsam mit unserem Backprofi Markus Schäffler in den Räumen der Kochschule und backen Sie nach Herzenslust die Träume ihrer Kindertage.  
Bringen Sie Ihre schönste Weihnachtsdose mit und tragen Ihre Werke gleich heim - vielleicht hüten Sie ja die Schätze bis zum Weihnachtsabend und wenn nicht, dann kommen Sie einfach wieder!  
Heiße und kalte Getränke inklusive

30,00 €

Pastinakenschaumsuppe mit frischem Trüffel, Patrick fährt vorher noch ins Piemont ;-)  
Rinderfilet Sous Vide in der Kaffeekruste (vielleicht fährt er vorher auch noch nach Costa Rica!?) dazu ein Weizenrisotto mit Kräuterseitlingen.  
Zum spannenden Schluss, Gewürzkuchen mit Tonkabohne (ein Rauschmittel aus dem Regenwald - er hat versprochen, es sparsam einzusetzen...), Süßkartoffeleis und Sesamkrokant.  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive

85,00 €

Weihnachtsmenü  
Weihnachten ist das Fest der Liebe, der Kerzen, der Zimtsterne und der festlichen Genüsse  
**Manfred Schwarz Küchenmeister**  
Weißer Heilbutt auf Blutorangen und Fenchel. Romana in Granatapfel-Olivöl-Dressing, Kaninchenmedaillons mit Krebschwänzen auf Cranberry-Wildreis-Crostini und Mandel-Crème-Fleurette. Barbarie-Entenkeule mit gebackenen Quitten in Barolosauce auf Kürbis-Hirse-Risotto. Reis Trauttmansdorff auf Nougatspiegel mit spanischem Nougat und türkischem Honignougat.  
Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso inklusive

80,00 €