



KURS PROGRAMM

**1. Kasseler
kochschule**
Kochen Backen Grillen Schenken
www.kasseler-kochschule.de

**1. Kasseler
grillakademie**
Grillen Kochen Backen Schenken
www.kasseler-grillakademie.de

OBERSTE GASSE 3-7 - 34117 KASSEL
KURS BUCHEN UNTER WWW.HORNSCHU.DE

Herzlich willkommen in der 1. Kasseler Kochschule im Bunten Haus in Kassel!

Entdecke die Kunst des perfekten Kochens in unseren optimal ausgestatteten Kochschulküchen. Ob für kleine Gruppen bis zu 20 Personen im intimen Rahmen oder für große Gruppen bis zu 50 Personen – unsere Küche bietet alles, was das Kochherz begehrt: von der kultigen KitchenAid über exklusiven Messern bis hin zu einer Vielzahl von besonderen Küchenhelfern. Der Speisebereich ist natürlich mit edlem Porzellan und Glas stilvoll gedeckt und liebevoll dekoriert.

Für größere Gruppen steht unsere geräumige, überdachte Terrasse und der geschmackvolle Eventbereich zur Verfügung, die den idealen Rahmen für unvergessliche Kochkurse bieten. Hier geht es nicht nur um die Zubereitung von Gerichten, sondern um ein echtes kulinarisches Erlebnis für alle Sinne!

Dein Kochabenteuer beginnt damit, die Schürze zu binden, die Kochutensilien in die Hand zu nehmen und den Spaß zu starten! Unsere erfahrenen Küchenmeister teilen ihre Leidenschaft fürs Kochen mit dir, geben wertvolle Tipps und sorgen für eine kurzweilige Zeit, die du so schnell nicht vergessen wirst.

Warum du unsere Kochschule lieben wirst:

Leidenschaft Pur: Wir lieben das Kochen und teilen gerne unser Know-how mit dir. Entdecke neue Ideen, erhalte gute Tipps und lass dich von leckeren Rezepten inspirieren.

Für jeden Anlass: Ob eine gemütliche Kochrunde im kleinen Kreis oder ein großes Event für bis zu 50 Personen – unsere Kochkurse sind flexibel buchbar und passen sich deinen Bedürfnissen an.

Direkt im Bunten Haus in Kassel: Unsere Kochschulen befinden sich direkt im Bunten Haus, wo du alles rund ums Kochen vor Ort testen und erwerben kannst. Praktischer geht es kaum! Komm gerne etwas früher vor dem Kurs und nutze die Zeit zum Stöbern.

Unsere Location im Überblick:

Mitten in der City: Perfekte Lage für alle, die direkt nach dem Einkaufsbummel in der Stadt und im Bunten Haus zum Kochkurs wechseln möchten.

Hervorragende Anbindung: Nur 2 Minuten fußläufig von Bus und Straßenbahn entfernt.

Parkplätze und Tiefgarage: Ebenfalls nur 2 Minuten fußläufig, damit dein Kochspaß stressfrei beginnen kann.



Im Kurspreis enthalten:

Getränke und Speisen: Genieße während des Kurses erfrischende Getränke und köstliche Speisen, alles inklusive. Leihweise eine Schürze. Rezepte zum Mitnehmen: Alle Rezepte aus dem Kurs gibt es zum Nachkochen zuhause.

Spezielle Angebote:

Geburtstage und Firmenfeiern: Buche unsere Kochkurse für besondere Anlässe und feiere deinen Geburtstag oder eine Firmenveranstaltung mal anders. 50 Personen können bei uns viel (Koch-)Spaß haben!

Wünschen Sie, dass wir Sie in unseren Newsletterverteiler aufnehmen? Wir informieren Sie über Aktionen, Kochkurse und Events. Wenn ja, schreiben Sie einfach kurz eine E-Mail – info@hornschu.de.

Und Hornschu schreibt man wirklich hinten ohne H. 😊 Ihre Daten bleiben bei uns und sind bei uns selbstverständlich sicher.

THAI KÜCHE

125 €

Lernen Sie typische Techniken der thailändischen Küche kennen – vom richtigen Abschmecken mit Limette, Chili und Fischsoße über das Rösten aromatischer selbstgemachter Currypasten bis hin zum schnellen Wok-Garen mit frischen Kräutern und knackigem Gemüse. **Po Pia** - Thailändische Frühlingsrollen ♥ **Thom Ka Kai** Traditionelle Hühnersuppe mit Kokosmilch ♥ **Thai Chili Jam** ♥ **Grüne Thai Curry Paste** ♥ **Rote Currypaste** ♥ **Rotes Thai Curry mit Hühnchen und Shrimps** ♥ **Grünes Auberginen-Curry mit Erdnusskrokant** ♥ **Frittierte Bananen oder Ananas nach thailändischer Art** ♥ **Kokosnuss-Eiscreme**

TERMINE: Do. 02. Juli 2026 18:00-22:30 Uhr

SAVOIR VIVRE – FRANZÖSISCHE GENUSSKÜCHE

129 €

Die französische Küche verbindet unkomplizierten Genuss mit raffinierten Aromen und zeigt, wie aus einfachen Zutaten etwas ganz Besonderes entsteht. Dieser Kochkurs ist perfekt für alle, die neue Techniken entdecken, gemeinsam kochen und einen genussvollen Abend mit echter Bistro-Atmosphäre verbringen möchten – ganz egal, ob Frankreich-Fan oder einfach neugierig auf gute Küche. **Gougères – Französische Käsewindbeutel** ♥ **Bouillabaisse mit aromatischen Fischfilets, Sauce Rouille und ofenfrischem Baguette** ♥ **Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten** ♥ **Orangen-Tonkabohnen-Crème-Brûlée**

TERMINE: Fr. 03. Juli 2026 17:00 -21:30 Uhr

PASTA-LIEBE – HANDMADE HAPPINESS

99 €

Frische Pasta selbstgemacht – das ist pures Glück. Im Kurs lernst du, wie du Gnocchi, Ravioli und Tagliatelle selbst herstellst. Wir kombinieren traditionelles Handwerk mit modernen Rezeptideen und raffinierten Saucen. Ein Abend voller Genuss, bei dem du viel lernst und ein außergewöhnliches Menü genießt: **Gnocchi di Patate mit Salbeibutter, aufgeschäumtem Parmesanschaum & Parmaschinken-Chip** ♥ **Petersilienpasta in Orangensoße mit gebratenem Rotbarsch** ♥ **Ravioli mit Pilzfüllung, Safransoße & karamellisierten Walnüssen** ♥ **Tiramisu im Glas mit Beeren**. Für Nudelliebhaber das perfekte Geschenk!

TERMINE: Mi. 24. Juni 2026 18:00-22:30 Uhr Mi. 09. Sept. 2026 18:00-22:30 Uhr
Do. 30. Juli 2026 18:00-22:30 Uhr

CLASSICO E TRADIZIONALE ITALIANO

109 €

Traditionelle Gerichte wie Anti Pasti, Risotto, Pasta und am Ende ein köstliches Dessert. So richtig schön italienisch edel und lecker. **Anti Pasti: Schalotten mit Rotwein** ♥ **Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika** ♥ **Fenchel-Crostini** ♥ **Risotto mit Garnelen** ♥ **Pansotti** ♥ **Kalbsfilet mit Lardo und Portweinsauce** ♥ **Kartoffelstampf mit schwarzem Trüffel** ♥ **Amaretto-Pudding mit gratinierten Birnen**

TERMINE: Do. 03. Sept. 2026 18:00-22:30 Uhr

DAS PERFEKTE MENÜ– Schritt für Schritt

129 €

Erleben Sie ein wunderbares Menü, das Tradition und Moderne vereint, und lernen Sie, wie Sie mit einfachen Schritten ein Festessen zaubern können, das alle begeistern wird. Wir beginnen mit einer **klaren Tomatenssenz**, die mit ihrer intensiven Frische überrascht, gefolgt von einem **saftigen Beef Wellington** in perfekter Harmonie mit **aromatischem Röstgemüse** und **hausgemachter Petersilienpasta**. Der krönende Abschluss ist eine verführerische **Rosmarin Crème Brûlée**, die mit ihrer französischen Raffinesse jedem Gaumen schmeichelt.

TERMIN: Fr. 25. Sept. 2026 17:00-21:30 Uhr

SONNTAGESSEN – WIE FRÜHER

109 €

Eine Zeitreise zurück zum „Sonntagsessen“. Wer kennt das noch? Lassen Sie uns gemeinsam die Magie von Gerichten entdecken, die Heimat auf den Teller bringen und Erinnerungen wecken. Das ist auch ein schönes Geschenk an Junge Leute. Mal „was anners“ als Pasta. 😊 **Großmutter's Kartoffelkuchen mit Rauchforelle ♥ Geschmortes vom Rind mit Kartoffelklößen, Rosenkohlgemüse ♥ Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speckkrüstchen & gebratenen Pilzen ♥ Schwäbische Maultaschen mit Zwiebeln ♥ Schokoladenpudding mit Zwetschgenkompott und Zimtsahne**

TERMINE: Do. 10. September 2026 18:00-22:30 Uhr

REISE NACH INDIEN- BOLLYWOOD RUFT!

99 €

Genießen Sie eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der indischen Küche. Wir beginnen mit den köstlichen **Naan Broten**, begleitet von **erfrischender Gurken Rajita**. Gefolgt von **Kath-Katha**, einem herzhaften Gemüsecurry. Der Höhepunkt ist der **zarte Lachs in Tandoori-Joghurt**, serviert auf einem Bett aus aromatischem **Linsendal**. Die **Süßkartoffeln mit gerösteten Kichererbsen** verleihen dem Menü eine knusprige Note, während das **Tika Masala Hühnchen** eine unwiderstehliche Würze bieten. Und für den süßen Zahn eine köstliche **Mangocreme**.

TERMINE: Mi. 22. Juli 2026 18:00-22:30 Uhr

DER TAPAS KURS

99 €

¡Viva España! In diesem Tapas-Kurs zaubern wir gemeinsam eine bunte Vielfalt kleiner spanischer Köstlichkeiten – von würzigen Patatas Bravas über herzhafte Albóndigas en Salsa de Tomate bis hin zur süßen Crema Catalana. Dabei wird geschnippelt, gebraten, gelacht und natürlich genossen – ganz wie in einer echten Tapas-Bar! Freu dich auf einen geselligen Abend voller Aromen, Teamwork und Urlaubsfeeling im Alltag.

TERMINE: Di. 23. Juni 2026 18:00-22:30 Uhr Do. 09. Juli 2026 18:00-22:30 Uhr
Mi. 12. August 2026 18:00-22:30 Uhr Di. 08. Sept. 2026 18:00-22:30 Uhr

TRATTORIA VERDE – Edizione Raffinata

105 €

La dolce vita: ein edles italienisches 4-Gänge-Menü – raffiniert, alltagstauglich und einfach wow! In dieser feinen Kurs-Edition verbinden wir mediterrane Bodenständigkeit mit überraschenden Aromen, kreativen Ideen und ganz viel Genuss. Freu dich auf ein liebevoll gestaltetes Menü, das zeigt, wie elegant und sinnlich die vegetarische Küche Italiens ist. **Parmesanflan mit Balsamico-Linsen & Rucola ♥ Safran-Risotto mit geröstetem Fenchel & kandierter Zitronenschale ♥ Polenta-Türmchen mit Pilzragout & gebratenem Radicchio ♥ Mascarpone-Mousse mit Espresso-Crumble & Orangensalat**

TERMINE: Di. 07. Juli 2026 18:00-22:30 Uhr

SUSHI-MANIA

105 €

Kreatives Rollen und Schneiden mit Spaß. Egal, ob ihr Anfänger oder erfahrene Hobbyköche seid, unser Sushi-Mania-Kochkurs ist für jeden geeignet. **Gebackenes Sushi ♥ Nori Maki Sushi ♥ Maki Sushi ♥ Inside Out Rolls ♥ Kokos Reisrollen ♥ Nigiri Sushi ♥ Chakin Sushi ♥ Sweet California Rolls**

TERMINE: Mi. 15. Juli 2026 18:00-21:30 Uhr Do. 16. Juli 2026 18:00-21:30 Uhr
Di. 25. August 2026 18:00-21:30 Uhr Fr. 18. Sept. 2026 17:00-20:30 Uhr



SAUCENMEISTEREI – DENN BEIM ESSEN ZÄHLT DIE SAUCE

109 €

Wollen Sie die Kunst der perfekten Sauce beherrschen? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie: Eine exzellente Sauce ist bereits der halbe Weg zu einem gelungenen Essen. In diesem Kurs werden Sie durch die Erstellung eines Menüs geführt, wobei der Schwerpunkt auf der Zubereitung von Fonds und Saucen liegt. Das Geheimnis des Reduzierens und viele weitere Tricks und Kniffe für einen wirklich erstklassigen Fond und eine herausragende Sauce werden Ihnen in diesem Spezialkurs verraten. Wir zeigen Ihnen, wie Sie eine **köstliche Mayonnaise zubereiten**, eine **klare Brühe kochen**, einen **hellen Geflügelfond** zubereiten, einen **Fischfond kreieren** und dazu eine **verlockende Paprikasauce zaubern**. Darüber hinaus lernen Sie, eine **Safransauce herzustellen** und nebenbei ein paar **delikate Zanderklößchen mit Spinat** zu zaubern. Der Kurs führt Sie weiter durch die Zubereitung eines **braunen Bratenfonds**, einer **holländischen Sauce**, zeigt Ihnen, wie **zarte Schweinelendchen mit einer Mandelkruste** und Gemüse veredelt werden, und führt Sie zur Herstellung einer **weißen Grundsauce – der Velouté**. Der krönende Abschluss bildet die Zubereitung einer **verführerischen Vanillecreme**.

TERMINE: Do. 08. Okt. 2026 18:00-22:30 Uhr

BRATEN: DIE WIEDERENTDECKUNG DES KÜCHENKLASSIKERS

135 €

Saftige Braten, perfekte Garstufen und intensive Röstaromen – in diesem Kurs dreht sich alles um echtes Küchenhandwerk und die Kunst, Fleisch geschmacklich auf ein neues Level zu bringen. Wer lernen möchte, wie aus einem guten Stück Fleisch ein echtes Geschmackserlebnis wird, sollte sich diesen besonderen Genussabend nicht entgehen lassen. **Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speckkrüstchen und gebratenen Pilzen ♥ Geschmorte Lammschulter mit gebratener Gurke und Kartoffelplätzchen ♥ Kalbsbraten auf Tomatenpolenta ♥ Orangensalat mit grünem Pfeffer und Vanilleeis**

TERMIN: Do. 22. Okt. 2026 18:00-22:30 Uhr

WÜRZEN WIE DIE PROFIS – DER GEWÜRZKURS

129 €

Entdecken Sie, wie Gewürze aus einfachen Gerichten echte Geschmackserlebnisse machen, und lernen Sie unter professioneller Anleitung die Welt hochwertiger Pfeffer-, Salz- und Gewürzkompositionen kennen. Dieser besondere Genusskurs eröffnet völlig neue Aromenwelten und zeigt, wie entscheidend das richtige Würzen für außergewöhnliche Küche ist. **Kartoffelschaumsuppe mit einer Entenbrust aus dem Kräuterrauch und Graubrot Croutons ♥ Spinat Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen und geschmolzene Kirschtomaten ♥ Kalbsrückensteak im Drei-Pfeffer- Kräutermantel an Paprikasauce ♥ Mediterranes Pfannengemüse ♥ Vadouvan-Risotto ♥ Klassische Apfeltarte mit hausgemachter Zimteiscreme**

TERMINE: Fr. 11. Sept. 2026 17:00-21:30 Uhr

WOW! VEGANE KÜCHE MIT WOW-EFFEKT!

115 €

Vegan kochen ist langweilig? Von wegen! In diesem Kurs zeigen wir dir, wie aufregend, vielseitig und unglaublich lecker pflanzliche Küche sein kann. Egal, ob du bereits vegan lebst oder einfach Lust hast, neue Geschmackserlebnisse zu entdecken – hier kommst du voll auf deine Kosten! Mit frischen, hochwertigen Zutaten zaubern wir raffinierte Gerichte, die nicht nur gesund, sondern auch ein echtes Fest für die Sinne sind. Lass dich inspirieren und erlebe, wie einfach es sein kann, ohne tierische Produkte großartige Gerichte zu kreieren! **Rote-Bete-Carpaccio ♥ Spinat-Mandel-Rollen ♥ Zitronen-Risotto mit grünem Spargel ♥ Auberginen-Steaks auf Belugalinsen ♥ Gebackene Feigen mit Mandel-Vanille-Creme und karamellisierten Walnüssen**

TERMINE: Do. 11. Juni 2026 18:00-22:30 Uhr Do. 24. Sept. 2026 18:00-22:30 Uhr



DIE 5-TAGE-KÜCHE

99 €

Sie wollen einfach und lecker nach Feierabend etwas Schönes kochen! Aber was? Wir kochen gemeinsam für jeden Wochentag ein leckeres Gericht. Wir starten mit hausgebackenem Broten: Unser italienisches Tomatenfocaccia und unser gutes Walnuss-Brot. Dazu gibt es einen Pesto-Rosso-Frischkäse Dip und einen Rucola-Quark Dip. Dann kochen wir unsere "Wochentags"-Gänge: **Der MONTAGS-Gang:** One-Pot-Soup ♥ **Der DIENSTAGS-Gang:** Gebratene „Whisky-Lachsforelle auf Caesars Salad ♥ **Der MITTWOCHS-Gang:** Asiatische Nudeln mit Terriyaki-Huhn ♥ **Der DONNERSTAGS-Gang:** Teller-Lasagne Brasato bunt gewürfeltem Gemüse im Ragù ♥ **Der FREITAGS-Gang:** Gefülltes Rosmarinschnitzel „Pizzaiola“ mit einem Polentatöpfchen ♥ Ein leckeres Dessert kommt auch noch dazu. Das ist sogar "Samstags-Gäste-tauglich". 😊 Kochen Sie mit uns diesen Kurs und Ihr Speiseplan für die kommende Woche ist fertig! Das ist auch das ideale Geschenk für alle, die neu in der Küche sind: Kinder, die flügge werden, Männer, die in den Ruhestand gehen und alle die, die immer wieder fragen: Was soll ich denn bloß heute kochen. 😊

TERMINE: Mi. 05. August 2026 18:00-22:30 Uhr Di. 13. Okt. 2026 18:00-22:30 Uhr

GENUSSVOLLE WELTENBUMMELEI!

109 €

Hast du jemals einen Vorspeisenteller bestellt und dich gefragt, ob du einfach den Hauptgang überspringen und noch mehr von diesen köstlichen Kleinigkeiten genießen könntest? Dann bist du hier genau richtig! In diesem Kurs nehmen wir dich mit auf eine kulinarische Länder-Reise. Also sei bereit, deine Geschmacksknospen auf eine aufregende Reise mitzunehmen und dich von den Genüssen der Welt verführen zu lassen! Wir machen Vorspeisen-Stops mit Klassikern aus **Italien, Spanien, Griechenland, Thailand, China, Frankreich** und leckere **arabische Mezze** sind natürlich auch dabei. Lass Dich kulinarisch überraschen und reise mit.

TERMINE: Mi. 10. Juni 2026 18:00-22:30 Uhr Mi. 26. August 2026 18:00-22:30 Uhr

Mexikanischer Kochkurs – Fiesta der Aromen

109 €

Dieser Kochkurs ist auf vielfachen Wunsch unserer Teilnehmer entstanden – und bringt die ganze Lebensfreude der mexikanischen Küche auf den Teller. Gemeinsam bereiten wir typische Klassiker zu, entdecken kräftige Gewürze, frische Zutaten und lernen, wie vielseitig und gesellig mexikanisches Kochen sein kann. Freu dich auf ein buntes Menü mit **Ceviche ♥ Beef Chimichangos ♥ Chilaquiles ♥ gefüllten Jalapeños ♥ Guacamole ♥ Tomatensalsa ♥ gefüllten Tacos ♥ Burritos ♥ Pozole de Pollo** und zum süßen Abschluss den legendären **Chocoflan** – den „unmöglichen Kuchen“ Mexikos.

TERMINE: Do. 13. August 2026 18:00-22:30 Uhr Di. 20. Oktober 2026 18:00-22:30 Uhr

DEFTIG VEGETARISCH

109 €

Dieser Kurs richtet sich an alle, die herzhaft und köstliche Gerichte ohne Fleisch entdecken möchten. Egal, ob Sie bereits Vegetarier sind oder einfach nur Ihre kulinarischen Horizonte erweitern möchten, hier lernen Sie, wie man pikante vegetarische Gerichte zubereitet, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch satt machen.

Zucchini-Kokos-Suppe ♥ Grünkohlcurry mit Cashewkernen und Duftreis ♥ Mangold-Ricotta-Crespelle, Parmesanwaffeln mit Avocado ♥ Nussiger Birnencrumble

TERMINE: Mi. 02. September 2026 18:00-22:30 Uhr

ITALIENISCHES SOMMERMENÜ - SOLE D' ITALIA

109 €

Das Menü erinnert an zauberhafte italienische Sommerabende, das die Aromen der Sonne und der mediterranen Landschaft einfangen. Unsere Reise beginnt: **Scharfen Aprikosensüppchen mit Mozzarellaspieß ♥ Insalata di fave fresche - Italienischer Bohnensalat ♥ Marinierte Lammkoteletts mit Thymianpolenta, Olivenmarmelade und gebackenen Austernpilzen ♥ Pfeffer-Rosmarineiscreme mit Hibiskusblüten und Sommerfrüchten im Rotweinsud**

TERMINE: Mi. 17. Juni 2026 18:00-22:30 Uhr Do. 27. August 2026 18:00-22:30 Uhr

GIN-KOCHKURS: GIB DEINEM KOCHEN EINEN GIN

139 €

Am Ende ergibt alles einen GIN, denn Trinken war gestern! Wir kochen mit Gin. Gin verleiht mit seinem besonderen Aroma Gerichten den ultimativen Kick. **Variation von Räucherfisch, Lachs und Garnele mit Raukesalat und Wachtelei auf Süßkartoffel-Reibekuchen ♥ Gurken-Gin Espuma ♥ Scharfe Tomatensuppe mit Mozzarella ♥ Spinat- Pesto ♥ Medaillon vom Hirsch mit „Ginberrys“ Wacholderrahmsoße ♥ Würzige Gin-Orangen Brokkoli-Mandel Strudel ♥ Orangen Crème Brûlée mit "Tom Collins" Joghurt-Sorbet ♥ Süße WanTan**

TERMINE: Fr. 09. Oktober 2026 17:00 -21:30 Uhr

BODENSTÄNDIG RAFFINIERT – LÖFFEL FÜR LÖFFEL EIN GENUSS

99 €

Hier bekommt Gemüse endlich den großen Auftritt, den es verdient – vollgepackt mit Geschmack, Tiefe und Überraschung. In diesem Kurs zeigen wir, wie intensiv, kreativ und grandios vegetarische Küche sein kann – mit knusprigen Texturen, cremigen Löffelgenüssen und Aromen, die niemand vermisst. Auf dich wartet ein raffiniertes Menü mit **Pastinaken-Steckrüben-Gratin, Sellerieschnitzel, Rote-Bete-Carpaccio mit Reibekuchen & Schmand-Dipp, asiatischer Steckrübensuppe, Erbsen-Espuma mit Wasabi und einer Panna Cotta von der Möhre.**

TERMINE: Mi. 14. Okt. 2026 18:00-22:30 Uhr

KISS and COOK- der Kochkurs für Verliebte:

125 €

Das ist der Kochkurs für verliebte Paare. Sie kochen mit Liebe:

Eingewickelt: Tomatensalat mit Feigen, Minze und Rucola Salat mit gebackene Garnelen ♥ Scharfe Sache: Kürbis-Apfel-Suppe mit Chili und Blätterteigherzen ♥ Liebesgericht: Rindsmedaillon mit Portweinsoße im Möhrenbett Bröselkartoffeln ♥ Süße Sünde: Zitronen-Joghurt Mousse mit Granatapfel

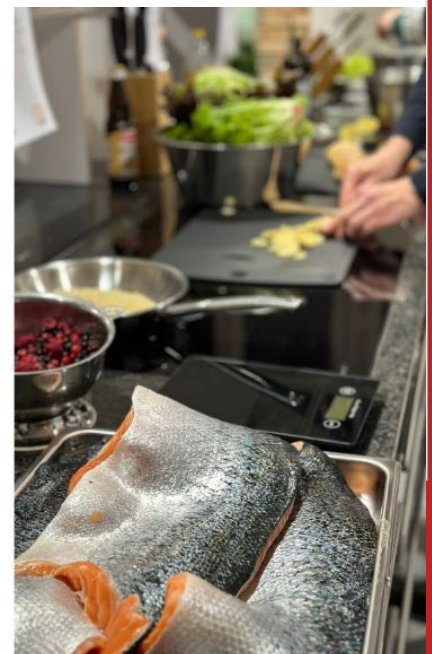
TERMINE: Sa. 19. September 2026 17:00-21:30 Uhr

SPARGEL-LIEBE - diesen Kurs gibt es nur 1 x im Jahr!

139 €

Frischer Spargel, kreative Frühlingsküche und außergewöhnliche Genussmomente machen diesen exklusiven Kochkurs zu einem echten Highlight der Saison. Da es diesen besonderen Kurs nur einmal im Jahr gibt, erwartet Sie ein genussvoller Abend voller raffinierter Spargelgerichte und inspirierender Ideen: **Spargel Crostini ♥ Spargelspitzen im Prosciutto Schinkenmantel und Parmesanhippe an Spargel-Espuma ♥ Essenz vom Caldener Spargel mit Rauchlachs Klößchen ♥ Gratiniertes Kalbsfiletmedaillon auf Tomaten-Salsa mit Galatiner Quarkkartoffeln ♥ Spargelröllchen mit zweierlei Spargel und Sauce Hollandaise ♥ Spargeleiscreme mit karamellisierten Spargelspitzen und marinierten Erdbeeren**

TERMINE: Do. 13. Mai 2027 18:00-22:30 Uhr



Noch ein paar Infos zum Kursablauf

Aperitif und Amuse-Gueule: Wir starten mit einem herzlichen Empfang, bei dem Sie ein Glas „nordhessischen Apfelchampagner“ oder einen alkoholfreien Fruchtsecco als Aperitif genießen.

Einführung: Unser Koch hält eine kurze Ansprache und erklärt den Ablauf des Abends und stellt den Teilnehmenden das Menü vor.

Vorbereitung: Die Schürzen und die Lebensmittel liegen für Sie bereit und die Tische sind gedeckt.

Die Teilnehmer*innen werden im Losverfahren einer Station zugeteilt, und gemeinsam in Teams wird dann das Menü zubereitet.

Zeit bis zum Essen: Es dauert nach der Menübesprechung mit allen je nach Menü ca. 1 Stunde und 15 Minuten bis Sie den 1. Gang gemeinsam genießen. Danach kochen Sie weiter. So entsteht ein, von vielen Gästen sehr angenehm empfundener, Wechsel von Aktivität und Genuss.

Kommunikative Atmosphäre: Unsere Grillpartys sind äußerst kommunikativ, und alle sind aktiv beteiligt.

Gemeinsames Essen: Selbstverständlich wird das Menü, das Sie gemeinsam zubereitet und gegrillt haben, gemeinsam verspeist, und es kommt noch besser: Den Abwasch übernehmen wir! 😊

Alle Rezepte erhalten Sie im Anschluss des Kochkurses.



EIN GUTSCHEIN – ALLE MÖGLICHKEITEN

Kochschule · Grillakademie · Hornschu im bunten Haus

-  Kurse & Erlebnisse
gemeinsam kochen,
grillen & genießen
-  Für alles einlösbar
Kurse, Produkte,
Küchenhelfer & mehr
-  Freiheit schenken
Beschenkte entscheiden
selbst, worauf sie Lust haben

Willkommen in der 1. Kasseler Grill Akademie direkt über dem Weber Store Kassel!

Entdecke die Kunst des perfekten Grillens in unserer großzügigen Grill-Landschaft. Unsere große überdachte Grillterrasse und der geschmackvolle Eventbereich für bis zu 50 Personen bieten den idealen Rahmen für unvergessliche Grillkurse. Hier geht es nicht nur um das Anfeuern der Grills, sondern um ein echtes Erlebnis für alle Sinne!

Dein Grillabenteuer beginnt: Feuer machen, Schürze umbinden und los geht der Grillspaß! Unsere erfahrenen Küchen- und Grillmeister teilen mit dir ihre Leidenschaft fürs Grillen, geben dir wertvolle Tipps und sorgen für eine kurzweilige Zeit, die du so schnell nicht vergessen wirst.

Warum du unsere Grill Akademie lieben wirst:

Leidenschaft Pur: Wir lieben das Grillen und teilen gerne unser Know-how mit dir. Entdecke neue Ideen, erhalte gute Tipps und lass dich von leckeren Rezepten inspirieren.

Für jeden Anlass: Sei es eine gemütliche Grillparty im kleinen Kreis oder ein großes Event für bis zu 50 Personen – unsere Grillkurse sind flexibel buchbar und passen sich deinen Bedürfnissen an.

Direkt im Weber Store Kassel: Unsere Grill Akademie befindet sich direkt über dem Weber Store, wo du alles rund ums Grillen vor Ort testen und erwerben kannst. Praktischer geht es kaum! Also komm gern etwas früher vor dem Kurs und nutze die Zeit zum Stöbern.

Unsere Location im Überblick:

Mitten in der City: Perfekte Lage für alle, die direkt nach dem Einkaufsbummel in der Stadt und im Bunten Haus zum Kochkurs wechseln möchten.

Hervorragende Anbindung: Nur 2 Minuten fußläufig von Bus und Straßenbahn entfernt.

Parkplätze und Tiefgarage: Ebenfalls nur 2 Minuten fußläufig, damit dein Kochspaß stressfrei beginnen kann.

Große Grill-Terrasse nahe des Zwehrner Turms. Wenn dann der Laser noch leuchtet, wird es magisch! 😊

Im Kurspreis enthalten:

Getränke und Speisen: Genieße während des Kurses erfrischende Getränke und köstliche Speisen, alles inklusive.

Rezepte zum Mitnehmen: Alle Rezepte aus dem Kurs gibt es zum Nachgrillen zuhause.

Spezielle Angebote:

Geburtstage und Firmenfeiern: Buche unsere Grillkurse für besondere Anlässe und feiere deinen Geburtstag oder eine Firmenveranstaltung mal anders.

Grill mit uns und begeistere deine Familie, Freunde und Nachbarn bei deiner nächsten Grillparty daheim! Wir freuen uns darauf, dich in der 1. Kasseler Grillakademie im bunten Haus uns Kassel begrüßen zu dürfen.



Wünschen Sie, dass wir Sie in unseren Newsletterverteiler aufnehmen? Wir informieren Sie über Aktionen, Kochkurse und Events. Wenn ja, schreiben Sie einfach kurz eine E-Mail – info@hornschu.de. Und Hornschu schreibt man wirklich hinten ohne H. Ihre Daten bleiben bei uns und sind bei uns selbstverständlich sicher.

BBQ at it's best!

139 €

Gemeinsam bereiten wir saftige Fleischklassiker, aromatischen Fisch, spannende Beilagen und ein außergewöhnliches Dessert vom Grill zu – rustikal, modern und voller Geschmack. **Forellenfilet mit Cole Slow Salat ♥ Mac and Cheese ♥ Speckkartoffelsalat vom Grill ♥ Gegrilltes Entenbrustfilet von der Holzplanke ♥ Rippenbraten Schmorkohl mit Ananas ♥ Tomahawksteak im Texas-Chili Rub ♥ Gegrilltes Eis mit Beerenfrüchten**

TERMINE: Fr. 17. Juli 2026 17:00-21:30 Uhr Fr. 21. August 2026 17:00-21:30 Uhr

SAFTIGE STEAKS – DER STEAKGRILLKURS

149 €

Wahrer Steak-Genuss vom Grill – das geht nur mit gutem Fleisch und der richtigen Zubereitung! Und genau darum dreht sich dieser Grillkurs. Wir werden gemeinsam erleben, welche Faktoren für das perfekte Grillergebnis entscheidend sind, sei es der richtige Rub, die Marinade oder die Qualität des Grillfleisches. Alles fängt mit dem leckeren Burger an. Heute: **Cheeseburger ♥ Weiter geht es mit: Saftiges Coffee-Flank Steak vom Smoker mit Drei-Kräuter-Chimichurri ♥ Rosmarin – Lardo Steaks aus dem Apfelrauch ♥ Cola Whisky Sauce ♥ Texas- Rub ♥ Big Ribeye Steak mit Mango- Salsa gewürzt mit dem Mucho- Macho Pfeffer Rub ♥ Das gute Ende besteht aus: Creme Brûlée mit Chipotle Chillies und Tonka Bohne**

TERMINE: Fr. 19. Juni 2026 17:30-22:00 Uhr Sa. 18. Juli 2026 12:00-16:30 Uhr
Fr. 31. Juli 2026 17:00-21:30 Uhr Sa. 01. August 2026 11:00-15:30 Uhr

GRILLKUNST & RAUCHAROMEN

NEU! PROBEGEGRILLT UND BEGEISTERT!!

135 €

Hier geht es nicht um Würstchen und Nackensteaks, sondern um die ganze Vielfalt moderner Feuerküche. Lernen Sie außergewöhnliche Grilltechniken kennen, arbeiten Sie mit Holzplanke, Plancha und OFYR und entdecken Sie, wie Rauch, Röstaromen und hochwertige Zutaten zu echten Geschmackserlebnissen werden. **Mini-Babybel im Baconmantel vom Ofyr mit Bacon-Mayo & karamellisierten Jalapeños ♥ Garnelen mit Spargel auf der Plancha Naan Brote mit Gurken Rajita ♥ Lachsforellenfilet auf der Planke vom Smoker ♥ Rehrücken im Strudelteig mit Pflaumensoße ♥ Rosmarin – Lardo Steaks aus dem Apfelrauch mit Cole Slaw und Scarmozakartoffeln ♥ Schwarzwälder-Kirsch vom Grill mit hausgemachtem Buttermilcheis**

TERMINE: Fr. 14. August 2026 17:00-21:30 Uhr

BURGER GRILLKURS

99 €

Wir allen lieben Sie! Burger gibt es in vielen Varianten. Kreieren Sie Ihre Lieblingsburger. Wir machen die Patties und die Saucen natürlich selbst. Selbstverständlich kommen unserer Patties nur in selbstgebackene Buns und Brote! Das Menü: **Der French-Cheese Burger mit Brioche Bun ♥ Der Pulled Chicken Burger mit rotem Bun ♥ Der Imperator im Kartoffel-Bun ♥ der Thai-Burger im Black-Bun ♥ der Veggie-Burger im grünen Spinat-Bun**

TERMINE: Do. 18. Juni 2026 18:00-21:30 Uhr Do. 25. Juni 2026 18:00-21:30 Uhr
Do. 20. August 2026 18:00-21:30 Uhr

GRILL-BASICS

135 €

In diesem Kurs geht es um die Grundlagen des Grillens, von der richtigen Hitzeanwendung bis zur Auswahl der besten Grillutensilien. In diesem Kurs erlebst du nicht nur eine umfassende Einführung ins Grillen, sondern zauberst dabei auch ein köstliches Menü, das von Riesengarnelen auf Tomaten Salsa bis zu einem himmlischen Tiramisu vom Grill reicht. **Tomatenfocaccia mit Tomaten Salsa ♥ Lachsfilet von der Planke ♥ Maispoularde unter der Haut gefüllt ♥ Kartoffeln mit italienischem geräuchertem Käse ♥ Grill-Wok-Gemüse ♥ Tiramisu vom Grill**

TERMINE: Sa. 08. August 2026 11:00-15:30 Uhr

BEZAHLUNG: Sie zahlen im Voraus im Geschäft, online oder online per PayPal. **ACHTUNG!** Ein Kurs gilt erst nach der Zahlung als gebucht. **Sollten Sie einen gebuchten Kurs absagen, dürfen Sie gern eine Ersatzperson stellen.** Bis 14 Tage vor Termin, dürfen Sie kostenfrei umbuchen.

GRILLIG CHILLIG

135 €

Erlebe die Vielfalt des Grillens und lasse dich von unserem Grillmeister inspirieren, während du deine Grillkünste mit diesem exquisiten Grillmenü perfektionierst. Genieße eine breite Palette an Köstlichkeiten, darunter **gegrillter Spargel in Zitronenvinaigrette, gefüllte Piadina ♥ Geräuchertes Lachsfilet mit Waldbeeren-Glasur ♥ Blattsalate mit Kräuter-Joghurt Dressing ♥ Gegrillte Filetscheiben in Kräuter-Pfeffer Kruste ♥ Grillgemüse-Balsamico-Salat ♥ Creme Brûlée mit Chipotle Chilis und Tonka Bohne**

TERMINE: Fr. 12. Juni 2026 17:00-21:30 Uhr Sa. 04. Juli 2026 12:00-16:30 Uhr
Fr. 07. August 2026 17:00-21:30 Uhr

FEUER UND FLAMME – der „Grill-Dich-Glücklich-Kurs“

139 €

Das ist unser ultimativer Lieblings-Grill-Kochkurs, weil einfach alles dabei ist! Fisch, Gemüse und Fleisch zart zu grillen - hier erfährst du alles. Von knusprigen Krusten bis hin zu zarten Fleischstücken, köstlichem Fisch und einer Vielzahl von gegrilltem Brot und Gemüse - dieser Kurs bietet ein Rundumpaket für Grillliebhaber. Und natürlich kommt auch der Nachtschisch vom Grill. **Knusprige Walnuss-Kröstchen ♥ Lachsforellenfilet von der Planke ♥ Wine Butt Duck - Wein-Entchen auf Popöchen ♥ Medaillons vom Rinderfilet in der Strudelkruste ♥ Buntes Marktgemüse mit Chili aus dem Grill-Wok ♥ Lauch-Kartoffel Gratin ♥ Karamellisierte Jackfruit mit Cranberries und Sabayon**

TERMINE: Fr. 26. Juni 2026 17:00-21:30 Uhr Sa. 25. Juli 2026 12:00-16:30 Uhr

OFYR- Grillkurs

139 €

Erlebe wie auf dem OFYR aus Feuer, Frische und Kreativität ein schönes Menü entsteht – mitten im Kreis, gemeinsam am Grill. Genuss, Geselligkeit und echtes Outdoor-Feeling warten auf dich – sichere dir deinen Platz am Feuer! 🔥 **Bruschetta ♥ Big Ribeye Steak gewürzt mit dem Mucho- Macho Pfeffer Rub ♥ Gemüse vom Ofyr ♥ Lachs auf Zedernholz ♥ Hähnchen mit Spitzkohl vom Ofyr ♥ Vegane Jakobsmuscheln ♥ Naan Brot ♥ Spare Ribs vom Ofyr ♥ Pilzpfanne auf dem Ofyr ♥ Schafskäse mit Kirschtomaten und Oliven vom Grill ♥ Smash Kartoffeln ♥ Ananas aus der Glut ♥ Pancakes vom Ofyr**

TERMIN: Sa. 14. November 2026 11:30 – 16:00 Uhr

WEIHNACHTSGANS-GRILLEN Diesen Kurs gibt es nur 1 x im Jahr!

159 €

Du bereitest das traditionelle Festessen auf außergewöhnliche Weise zu. Lerne die Kunst des Grillens von einer Gans, Gänsebrüsten und Gänsekeulen, kombiniert mit kreativen Beilagen, die Deine Gäste begeistern werden. Mit Tipps und Tricks von unseren Grillmeistern wird das Gänsegrillen zum Kinderspiel – und Du zauberst ein Festmahl, das sowohl klassisch als auch innovativ ist. Dieser Kurs findet nur ein bis maximal zweimal im Jahr statt, also sichere Dir Deinen Platz für ein unvergessliches weihnachtliches Geschmackserlebnis. Perfekt für alle, die ihre Festtagsküche auf das nächste Level heben wollen! Wir grillen mit Dir: **Geräuchertes Lachsfilet vom Brett mit Spekulatiuskruste an Feldsalat mit Himbeerdressing ♥ Wildkräutergebäck vom Pizzastein ♥ Maronencremesuppe mit Cognac und Zimtcroustons aus dem Dutch Oven ♥ eine ganze Gans ♥ Gänsebrust und Gänsekeulen vom Grill in eigener Soße ♥ Schokoladenrotkohl aus dem Grillwok ♥ Brezenknödel ♥ Marzipanbirne mit Vanillesoße und Lebkuchenmuffin**

TERMINE: Sa. 05. Dezember 2026 12:30– 17:00 Uhr

WINTERGRILLEN

169 €

Grillen hat 365 Tage Saison. Willkommen zu unserem Wintergrillkochkurs, wo wir die Kunst des Grillens in der kalten Jahreszeit meistern. Entdecken Sie mit uns die Winteraromen, um Ihren Grillabenden in der kalten Jahreszeit eine besondere Note zu verleihen. **Forellenfilet von der Planke mit Walnußkröstchen ♥ Wine Butt Duck, Hirschrückenmedaillon, gefülltes Schmetterlingssteak ♥ Rotkohl aus dem Grillwok und Kartoffelgratin ♥ Karamellisierter Muskatkürbis, Beeren, Eis und Glühweinsabajon**

TERMINE: Di. 29. Dezember 2026 16:00-20:30 Uhr

FAQ – Häufig gestellte Fragen

Gelten die Preise pro Person und was ist im Preis enthalten?

Ja, die Preise gelten immer pro Person. Sämtliche Lebensmittel, Getränke, Anleitung eines professionellen Kochs, die Rezepte des gekochten Menüs und leihweise eine Schürze sind im Preis enthalten.

Wie kann ich meinen Gutschein einlösen?

Gutscheine können im bunten Haus zu den Ladenöffnungszeiten (Mo-Fr: 10-18:30 und Sa. 10-17 Uhr) eingelöst werden.

Ist ein Wert-Gutschein, der vor Corona ausgestellt und noch nicht eingelöst werden konnte noch gültig?

Ja! Das ist er.

Auf meinem Gutschein steht Sushi, ich will aber lieber grillen? Darf ich das auch?

Na klar! Es ist irrelevant welcher Text auf dem Gutschein steht. Er ist für alles einsetzbar – auch für Ware aus dem bunten Haus.

Der Kurs, der auf meinem Gutschein steht, ist nicht mehr im Programm.

Sie dürfen alles buchen, was im Programm ist. Egal was auf dem Gutschein steht.

Kann ich an einem Kochkurs auch allein teilnehmen?

Ja, klar. Im Kurs sind immer viele nette, gesellige Menschen, mit denen man sofort (mindestens) ein gemeinsames Thema hat: Kochen! 😊

Wann gilt mein Kurs als gebucht?

Wenn er bezahlt ist.

Was ist, wenn ich meinen Kurs nicht wahrnehmen kann?

Es besteht die Möglichkeit 14 Tage vorher kostenfrei abzusagen. Wenn diese Zeit schon verstrichen ist, können Sie gern eine nette 😊 Ersatzperson stellen.

Mein Lieblingskurs ist bereits ausgebucht? Was mache ich?

Die ausgebuchten Kurse bekommen automatisch immer wieder neue Termine. Schauen Sie einfach wieder auf unserer Seite. Da passiert ständig etwas!

Wie ist die Kochschule ausgestattet?

In der Kochschule haben wir nur die besten Werkzeuge, nur bewährte Küchenhelfer und nur die besten Maschinen. Dazu kommen die schönsten Teller und edelsten Gläser.

Unsere Geschenkgutscheine

Verschenken macht Freude – vor allem, wenn der Gutschein für das „bunte Haus“ ist!

Ein Gutschein aus unserem Laden ist wie eine kleine Wundertüte – nur besser, weil sich der Beschenkte selbst aussuchen kann, was drin ist. Ob edle Gläser, scharfe Messer, Küchenwerkzeuge, Vasen, kuschelige Kissen, Wohnaccessoires oder sogar eine schicke Handtasche – im bunten Haus gibt's alles, was das Herz begehrt.

Und natürlich auch unsere beliebten Koch-, Back- und Grillkurse! Falls du einen Kurs mit festem Datum verschenkst, dann gilt: Der Kurs sollte an dem Tag besucht werden – es sei denn, man meldet sich rechtzeitig ab. Dann verwandelt sich der Kursgutschein wieder in einen Wertgutschein, den man auch für andere schöne Dinge oder Kurse einlösen kann.

Für alle Unklarheiten: Einfach vorbeikommen oder anrufen – wir helfen euch gerne weiter und sorgen dafür, dass euer Geschenk perfekt wird. Denn bei uns im bunten Haus ist fast alles möglich – nur zaubern können wir (noch) nicht so richtig. Nur ein bisschen. 😊

Wir freuen uns auf euch!

Unser kinderleichter Messerschleifer



Niemand will Messer schleifen, aber jeder will scharfe Messer.

Das ändert der Rollschleifer -> stilvolles Design, einfache Anwendung und präzise Schärfeergebnisse. Das macht sogar richtig Spaß!

Wir zeigen euch gern persönlich wie leicht es geht!

Ist übrigens das perfekte Männergeschenk! 😊



Kassel
Oberste Gasse 3-7
Tel. 0561 77 23 29
info@hornschu.de
www.hornschu.de
seit 1818 in Kassel

Warum dieses schwarze Schneidbrett einfach besser ist und warum wir es seit Jahren in der Kochschule benutzen:



Viele kennen es:

Plastikschneidbretter sehen schnell unschön aus, verziehen sich, riechen irgendwann – und etwas davon essen wir durch das Schneiden darauf sicher mit. Das schwarze Schneidbrett von ZASSENHAUS geht einen ganz anderen Weg. Es besteht aus einem Papierverbundstoff aus Holz-Zellulosefasern (aus Fichtenholz) und Harz – ein moderner Werkstoff, der im Küchenalltag richtig punktet.

✦ Die Vorteile auf einen Blick:

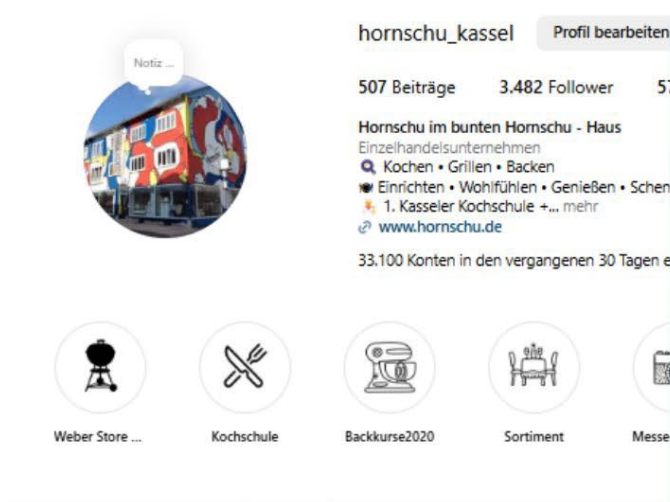
- robust, formstabil & temperaturbeständig bis 176 °C
- spülmaschinenfest & extrem pflegeleicht
- beidseitig nutzbar
- klingenschonender als Plastik
- hygienisch – ideal für Fisch, Fleisch & Gemüse
- KEIN Plastik!
- viele unterschiedliche Größen

Im Gegensatz zu Plastik entstehen hier keine tiefen Riefen, in denen sich Keime festsetzen können.

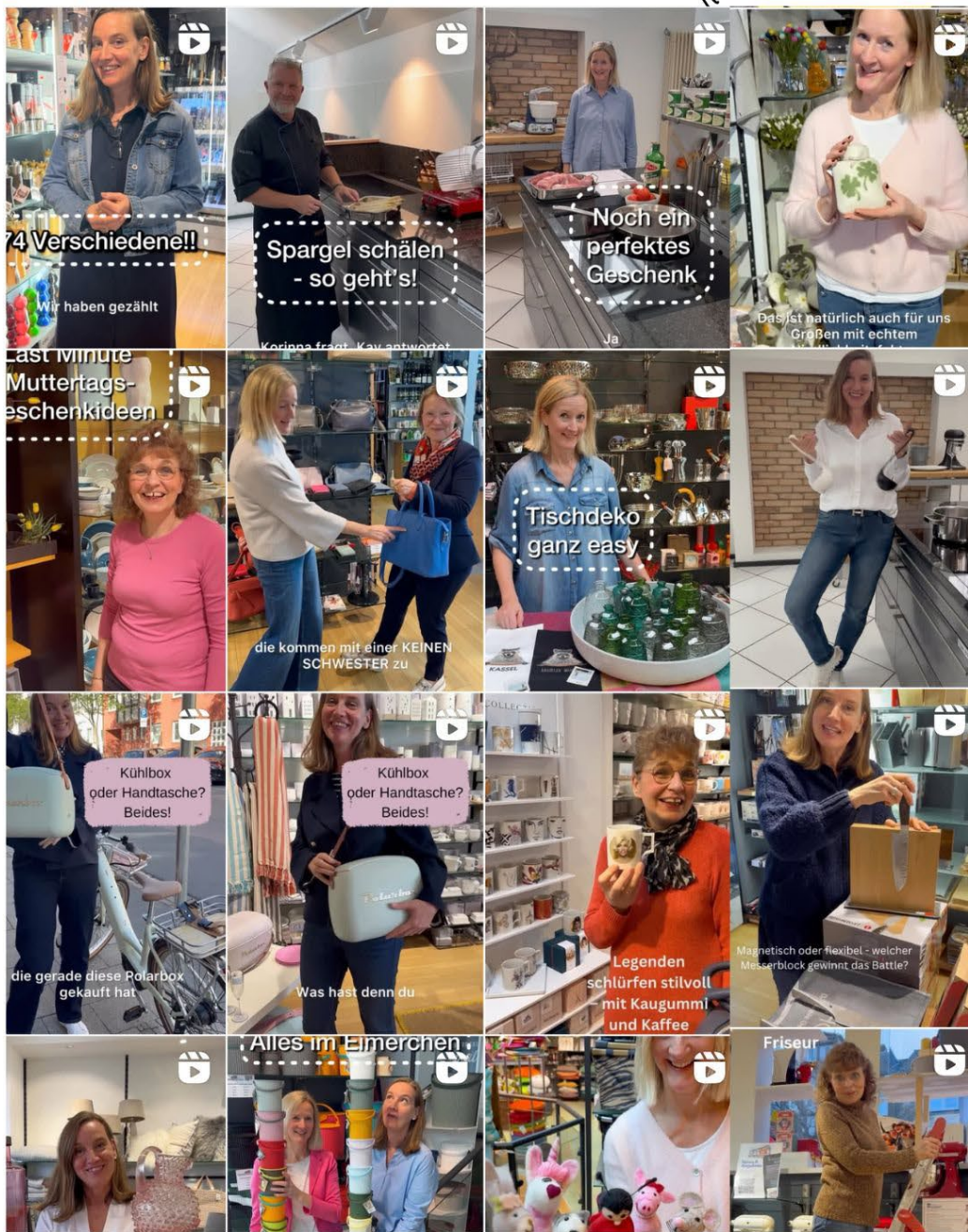
Nach dem Schneiden einfach ab in die Spülmaschine – sauber, sicher, fertig. Gefertigt wird das Brett übrigens unter hohem Druck (2800 t) und Hitze, anschließend präzise per CNC zugeschnitten. Das merkt man: Es liegt satt auf der Arbeitsfläche, so wie es sein soll.

Unser buntes Haus Fazit:

Ein Schneidbrett, das durch Material überzeugt, nicht durch Optik allein. Ein echtes Upgrade für jede Küche und Gesundheit – und eins der Produkte, bei denen man sich fragt, warum man nicht schon früher umgestiegen ist.



Unser Instagram ist so bunt wie unser Haus!
 Folgt uns gern für Infos, Neues und Spaß!!





Firmenfeier

*in der neuen Location der 1. Kasseler
Kochschule und Grillakademie im bunten Haus*

Spaß, Genuss, Teamwork, Gaumenfreude, Geselligkeit

Kontakt:

info@hornschu.de



UNSER STARKES TEAM ZUM PARTY-PREIS
SOLANGE VORRAT REICHT

KitchenAid® +



Hornschu
Kochen Grillen Backen Schenken

7 JAHRE
WEBER® STORE
KASSEL
IM BUNTEN HAUS



GEH MIT UNS DEN NÄCHSTEN SCHRITT - PLANE JETZT DEINE WEBER BBQ KITCHEN



BBQ KITCHEN

Dank des modularen Anbausystems von Weber BBQ Kitchen kannst du Deinen Gas- oder Holzkohlegrill um eine perfekt durchdachte Küche für den Außenbereich erweitern. Egal ob Spülmodul, Kühlschrank, Thekenlösung - bei der Weber BBQ Kitchen bleiben keine Wünsche offen.



Planchagrill Slate GPSB 76cm



~~1.099 €~~

999 €



Im Weber BBQKitchen-Konfigurator kannst Du deine persönliche Traum-Outdoorküche modular selbst gestalten und per Augmented Reality die Platzierung auf deiner Terrasse gleich mal testen.
Probier es einfach aus!

Spirit E-325

Smarter Gasgrill mit 3 Brennern

+ Abdeckhaube

im Wert von

99,99 €

gratis



Genesis E-435 W Gasgrill

+ Pizzastein
+ Connect
im Wert von
€ 249 **gratis**

~~1.849 €~~

1549 €

~~698 €~~

569 €

HEISSE SOMMER-PREISE

KitchenAid® IN 9 FARBEN

empire rot



onyx schwarz



pebbeld palm



medallion silber



liebesapfel rot



gusseisen schwarz



imperial grey



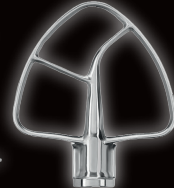
creme



beetroot



JEDE KITCHENAID INKLUSIV 6 ZUBEHÖRTEILE



statt € 869 nur € **549** solange Vorrat reicht

DER TREFFPUNKT FÜR ECHE GRILLFANS IN DER REGION!

In unserem Weber Store erlebt Ihr auf mehr als 300m² die volle Vielfalt der Kultmarke hautnah. Anfassen, testen und gemeinsam mit unserem begeisterten Team entdecken, was den Weber Way so besonders macht. Ob Holzkohle, Gas-, Pellet-, Plancha- oder Elektrogrill – Zubehör, Ersatzteile und eine Riesenauswahl an Grills erwarten Euch.

Natürlich bieten wir auch spannende Grillkurse an – perfekt für Firmen-Events oder als Geschenkidee. Lieferung und Montage? Übernehmen wir auf Wunsch gern.

Das erwartet Euch bei uns:

- 🔥 Das größte Weber-Sortiment
- 🔥 Bis zu 15 Jahre Garantie
- 🔥 Persönliche Beratung und Know-how vom Profi
- 🔥 Ersatzteile, Lieferung und Aufbau auf Wunsch
- 🔥 Große Auswahl an Grillkursen · Klasse auch für Firmen



UNSERE GRILLKURSE HEISS BEGEHRT UND VOLLER GENUSS!

Lust auf neues Grillwissen, gesellige Stunden und jede Menge Geschmack?

Unsere Grillkurse sind perfekt für Einsteiger, Genießer oder als Event mit Freunden, Familie oder Kollegen.

Jeder Kurs bringt Euch Techniken, Rezepte und richtig viel Spaß am Rost!

Unsere Kurs-Highlights für Euch:

- 🔥 **Saftige Steaks** perfekt gegart, auf den Punkt gebracht
- 🔥 **Burger Grillkurs** kreativ, saftig, unwiderstehlich
- 🔥 **Grill-Basics** ideal für alle, die frisch einsteigen wollen
- 🔥 **Grillig Chillig** entspannt grillen mit feinen Rezepten
- 🔥 **Feuer & Flamme** von allem etwas: Fleisch, Fisch, Gemüse
- 🔥 **Weihnachtsgans-Grillen** festlich, knusprig, unvergesslich
- 🔥 **Wintergrillen** heiße Rezepte für die kalte Tage

Egal ob Sommer oder Winter
bei uns wird das ganze Jahr über gegrillt!

Hornschu GmbH

- 1. Kasseler Kochschule
- 1. Kasseler Backschule
- 1. Kasseler Grillakademie
- 1. Kasseler Weinschule

t. 0561 77 23 29

i. www.hornschu.de

e. info@hornschu.de

Folgen Sie uns bei Instagram und schauen was aktuell im bunten Haus alles so los ist.



Oberste Gasse 3-7 · Kassel



Preise in Euro. Angebote solange Vorrat reicht. Alle Maße sind Circa-Angaben. Modellabweichungen, Irrtümer und Druckfehler in Text und Bild vorenthalten. Alle Artikel ohne Deko.