

Workshops

Freitag, 7.11.:

Linzer Backkurs mit Kai Kolacek der Bäckerei Doppelback

Süß, duftend und einfach unwiderstehlich – in diesem Workshop dreht sich alles um kleine Linzer! Das südbadische Weihnachtsgebäck schlechthin. Die Bäckerei Doppelback zeigt, wie der beliebte Klassiker mit feinem Gewürzmürbeteig, fruchtiger Marmelade und zarter Nussnote perfekt gelingt. Die Teilnehmer backen ihre eigenen Mini-Linzer und erfahren, wie man sie individuell verfeinern und wunderschön verzieren kann.

Termin: Freitag, 7. November | 15.00-16.00 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Gebühr: 22 € pro Person

Sushi Workshop 1 – Die Basis des Sushis: Reis, Dashi & Balance

„Die Seele des Sushis – vom Korn bis zur Sauce“ - der Basic Course by Rik Mayer ist ein erlebnisorientiertes, modulares Workshop-Format, das die Essenz japanischer Kochkultur vermittelt: präzises Handwerk, Produktverständnis und sensorische Balance.

In zwei kompakten Einheiten erleben die Teilnehmenden, was Sushi in seiner Tiefe wirklich ausmacht: die Kunst der Reduktion, die Balance von Umami, Säure und Süße, und die handwerkliche Präzision, mit der jedes Detail zählt. Die Workshops verbinden kulinarisches Wissen, sensorische Schulung und praktische Demonstration – auf Augenhöhe, mit Leidenschaft und Respekt vor den Produkten.

Im ersten Workshop tauchen die Teilnehmenden in die Grundlagen der japanischen Kochkultur ein. Der Fokus liegt auf der Kunst der Reduktion, dem bewussten Weglassen und dem Fokus auf das Wesentliche.

Die beiden Workshops bauen thematisch aufeinander auf, können jedoch auch unabhängig voneinander besucht werden.

Termine: Freitag, 7. November | 18:30 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Teilnehmer: max. 20 Personen

Gebühr: 32 € pro Person

Workshops

Samstag, 8.11.:

Mini-Kochkurs „Thai Snack“ mit Ben Kindler

Lust auf authentische Aromen, frische Zutaten und echte Thai-Küche? Dann sind Sie bei unserem Mini-Kochkurs auf der Plaza Culinaria genau richtig! Gemeinsam mit dem Freiburger Koch und Thai-Fan Ben Kindler bereiten Sie einen klassischen Thai-Snack zu – frisch und voller Geschmack. In entspannter Atmosphäre wird 30 Minuten geschnippelt, erklärt und gebrutzelt. Anschließend genießen Sie den Snack direkt am Platz – an einem der vorbereiteten Tische, in geselliger Runde. So entsteht in nur einer Stunde ein echtes kulinarisches Erlebnis.

Termine: Samstag, 8.11. | 12:00 & 14:00 Uhr

Dauer: 60 Minuten (30 Min. Koch-Kurs, 30 Min. Verkostung)

Teilnehmer: max. 15 Personen

Gebühr: 25 € pro Person

Gimbap-Workshop - Koreanische Reisrolle & ein Stück Korea erleben mit Soobin Kim

Gimbap ist eines der beliebtesten Streetfoods Koreas - eine koreanische Reisrolle, die für viele Menschen in Korea mit schönen Erinnerungen verbunden ist. In diesem Workshop erleben Sie ein Stück koreanischer Kultur und rollen Ihr eigenes Gimbap.

Termin: Samstag, 8. November | 15:30-16:00 Uhr & 16:30-17:00 Uhr

Dauer: 30 Minuten

Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Gebühr: 15 € pro Person

Eiskurs "Una Giornata: Sicilia" mit Bio-Eismanufaktur Bolleschlotzer

Der Name unseres Eiskurses ist italienisch und bedeutet: Ein Tag von Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang. Die Idee unseres Eiskurses ist es, euch die kulinarischen Höhepunkte der Region Italiens, in der Struktur eines Tages, zu reflektieren. In diesem Workshop geht es um einen Vorgeschmack auf Una Giornata: Sicilia. Eine Sinnesreise nach Sizilien. Zusammen werden wir ein Sorbet TAROC ORANGE herstellen sowie ein Creme-Eis Pistazie.

Termin: Samstag, 8.11. | 17:30 Uhr

Dauer: 45 Minuten

Teilnehmer: max. 15 Personen

Gebühr: 20 € pro Person

Workshops

Sushi Workshop 2 – Aromen, Texturen & Handwerk: Vom Produkt zur Perfektion

„Sushi Essentials – Technik, Produkt & Präsentation“ - der Basic Course by Rik Mayer ist ein erlebnisorientiertes, modulares Workshop-Format, das die Essenz japanischer Kochkultur vermittelt: präzises Handwerk, Produktverständnis und sensorische Balance.

In zwei kompakten Einheiten erleben die Teilnehmenden, was Sushi in seiner Tiefe wirklich ausmacht: die Kunst der Reduktion, die Balance von Umami, Säure und Süße, und die handwerkliche Präzision, mit der jedes Detail zählt. Die Workshops verbinden kulinarisches Wissen, sensorische Schulung und praktische Demonstration – auf Augenhöhe, mit Leidenschaft und Respekt vor den Produkten.

Im zweiten Workshop vertiefen die Teilnehmenden, gemeinsam mit Florian Binder vom Lindenbrunnenhof, ihr Wissen und ihre handwerklichen Fähigkeiten, um Sushi auf ein neues Level zu bringen. Aufbauend auf der Kunst der Reduktion und der sensorischen Balance aus dem ersten Workshop steht nun das feine Zusammenspiel von Aromen und Texturen im Fokus.

Die beiden Workshops bauen thematisch aufeinander auf, können jedoch auch unabhängig voneinander besucht werden.

Termin: Samstag, 8 November | 19:30 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Teilnehmer: max. 20 Personen

Gebühr: 32 € pro Person

Sonntag, 9.11.:

Kohi – coffee + goods FILTERKAFFEE mit Kohi Freiburg

Lerne die Kunst des Handfilters kennen! In kurzer Zeit erfahren Sie, wie Mahlgrad, Wasser und Technik zusammenwirken – und wie Sie damit zuhause klaren, aromatischen Kaffee zauberst. Einfach, entspannt und voller Genuss.

Termin: Sonntag, 9.11. | 12:00 Uhr

Dauer: 45 Minuten

Teilnehmer: max. 15 Personen

Gebühr: 15 € pro Person

Workshops

Kohi – coffee + goods MATCHA mit Kohi Freiburg

Grün, lecker, energiegeladen: Matcha ist mehr als nur Tee! In diesem Kurz-Workshop erfahren Sie, was hinter dem Trendgetränk steckt und wie Sie es ganz easy selbst zubereiten. Gemeinsam üben wir den richtigen Umgang mit Bambusbesen & Co. und Sie bekommen das Matcha-Feeling für zuhause – schnell, entspannt und richtig lecker.

Termin: Sonntag, 9.11. | 13:30 Uhr

Dauer: 45 Minuten

Teilnehmer: max. 15 Personen

Gebühr: 18 € pro Person

Eine Stunde Pasta: Kochen, lachen, genießen – by Gios Pasta Club

Italien pur in nur 1 Stunde! Im Express-Pasta-Workshop lernen Sie, wie man frische Tagliatelle nach originaler ricetta emiliana mit Ei zubereitet – perfekt auch für Vegetarier:innen. Gemeinsam üben wir zwei verschiedene Techniken, kochen die Pasta direkt und genießen sie anschließend mit meiner originalen „Salsa della Nonna“.

Termine: Sonntag, 9.11. | 15:30 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Teilnehmer: max. 20 Personen

Gebühr: 27 € pro Person

Sauerteigsprechtunde und Brotverkostung mit Kai Kolacek der Bäckerei Doppelback

Sauerteig ist die Grundlage für richtig gutes Handwerksbrot. In unserem Sauerteig-Workshop der Bäckerei Doppelback lernen die Teilnehmer, wie Sauerteig zu Hause zu pflegen ist. Wir gehen gemeinsam einmal den Prozess durch und haben Zeit für Ihre Fragen.

Eine Brotverkostung rundet das Event ab. Am Ende nimmt jeder Teilnehmer ein Sauerteigstarter und echtes Sauerteigwissen mit nach Hause.

Termine: Sonntag, 9.11. | 17:30 Uhr

Dauer: 45 Minuten

Teilnehmer: max. 15 Personen

Gebühr: 22 € pro Person