

Wochenendkochkurs im mittelalterlichen Idstein

Diese Kurzreise entführt Sie in die wunderschöne mittelalterliche Stadt Idstein, der bereits im Jahr 1287 die Stadtrechte verliehen wurden. Bis 1721 blieb sie Residenzstadt der Grafen und Fürsten von Nassau-Idstein. Der große Schatz dieser Stadt liegt in seiner alten und gut erhaltenen Bausubstanz. Fachwerkhäuser vom 15. - 18. Jahrhundert, liebevoll erhalten und restauriert, Adelssitze wie der Stockheimer Hof aus dem 16. Jahrhundert oder die wieder sehr begehrten Handwerkhäuser aus den Jahren um 1700 finden Sie hier. Mehr werden Sie während Ihrer Stadtführung am Samstag darüber erfahren.

Natürlich haben wir auch die Unterkunft und den Kochkurs in einem ebenso liebevoll wie perfekt restaurierten Anwesen für Sie ausgesucht. Ihr Hotel und Restaurant für dieses Wochenende ist der Höerhof. Das Hotel wird von den Einheimischen auch liebevoll das „Schlößchen“ genannt, denn es wurde in den Jahren 1620 - 1626 vom Baumeister des Grafen Nassau-Idstein, Heinrich Höer, als dessen Privatwohnsitz errichtet. Im Jahre 1990 kaufte das Ehepaar Schlüter die damals verfallene Ruine und restaurierte sie zu dem heutigen Schatz. In den alten Scheunen, Ställen und Lagerräumen rund um den Innenhof und seine Linde entstanden 14 unterschiedlich geschnittene Zimmer und Suiten, Innen- und Außengastronomie, ein Jazzkeller und ein attraktiver Mansarden-Konferenzraum mit Blick auf das Fachwerk-Bilderbuch von Idsteins Altstadt.

Aber überzeugen Sie sich selbst. Denn Sie genießen am ersten Abend ein ausgewähltes 3 - Gang - Dinner - Menü in der gemütlichen Gutsstube des Hotels. Das exklusive Ambiente der Gutsstube kann man nicht auf einzelne Elemente wie den gusseisernen Kaminofen, das bleiverglaste Fenster in der Nordseite oder die rustikale Holzdecke zurückführen. Es ist das Gesamtensemble der seit 1620 stetig gewandelten und ergänzten Gutsstube, welches diesen unbeschreiblichen Raumeindruck ausmacht.

Die Küche des Höerhofs wurde von den renomiertesten Restaurant/Gourmet Führern empfohlen (14 Punkte von Gault Millau in 2012; Empfohlen von Michelinführer, vom Schlemmeratlas und vom Varta Führer in 2012) Der Chefkoch kreiert gemeinsam mit dem Köche-Team raffinierte Speisen aus ausgesuchten, frischen Zutaten, die durch die gekonnte Zubereitung jedes Essen im Höerhof zu einem Hochgenuss machen.

Inklusive:

- 2 Übernachtungen mit Frühstück
- 1 Drei - Gang -Dinner - Menü inklusive kleiner Weinstraße
- 1 Kochkurs mit dem Chef
- 1 Abendessen 4 Gänge im Rahmen des Kochkurses

Mindestens 8 Teilnehmer, höchstens 12 Teilnehmer. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, werden Sie spätestens drei Wochen vor Reisebeginn über die Stornierung Ihrer Reise in Kenntnis gesetzt. Alle bis dahin gezahlten Beträge werden umgehend erstattet. Weitere Ansprüche entstehen nicht.

Dieses Angebot wird Ihnen präsentiert von:

tourgourmet
Inhaberin: Silke Reinhart

Telefon: 069 47893691
Telefax: 069 3660157

Berger Str. 171
60385 Frankfurt am Main

info@tourgourmet.de
www.tourgourmet.de



tour gourmet