



Peters-Kochwerkstatt

CATERING - KOCHKURSE - WEINSEMINARE

Inhaber: Peter Bissinger



Peters-Kochwerkstatt
Inhaber: Peter Bissinger
Hauptstraße 9
71272 Renningen

Mobil: 0176 24881936
event@peter-bissinger.de

www.peter-bissinger.de



[zur Website]

*Küchenmeister, gelernter Pâtissier und
Restaurationsfachmann – das ist Peter Bissinger.
Klingt ganz normal. Ist es aber nicht!*

*Lassen Sie sich auf eine erlebnisreiche
Kochreise ein und entdecken Sie eine neue
Stufe des Geschmacks.*



Kochkurse im Einklang mit der
aktuellen Jahreszeit. Auch als erlebnisreiches
Teambuilding Event buchbar.

Weinproben inkl. Essen.

Feiern bis 40 Personen.

Kochen außer Haus von 2-200 Personen.

Kleine Geburtstage und andere
kleine Feierlichkeiten.



*Termine
2026*



Kücheparty

"Kochen ist Leidenschaft und Kultur"

Kochkurse:

Wir bereiten zusammen ein 4-5-Gänge-Menü mit den dazugehörigen auserlesenen Weinen zu. Dazu gibt es praktische Tipps und theoretisches Wissen.

Beginn: 18:30 Uhr / Dauer: 3-4 Std.

Weinabende:

Hier begleitet Sie der Sommelier durch den Abend und Herr Bissinger kocht für Sie.

Beginn: 18:30 Uhr / Dauer: 3-4 Std.

14. Februar 2026: Event „Valentinstag“

Candle-Light-Dinner: Wir servieren Ihnen ein 5-Gänge-Menü und starten mit einem Glas Champagner.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig. / 74,- € pro Person

4. März 2026: Kochkurs

Frühlingserwachen mit Bärlauch und frischem Gemüse, Erdbeeren, Fisch und Lamm. / 115,- € pro Person

21. März 2026: Kochkurs

Frühlingserwachen mit heimischen Fischen, Salat, Spargel und einem leckeren Dessert. / 115,- € pro Person

16. April 2026: Kochkurs

Pasta-Abend von der schwäbischen Maultasche mit Lachs bis zum feinen süßen Dessert. / 115,- € pro Person

13. Mai 2026: Weinabend

Mediterraner Weinabend: Wir verkosten gehaltvolle Weine mit dem dazu passenden Essen. / 115,- € pro Person

11. Juni 2026: Kochkurs

Vegetarisches Vergnügen mit regional saisonabhängigen Speisen. / 115,- € pro Person

25. Juni 2026: Grillkurs

Wir grillen Gemüse, Früchte und Fleisch und bereiten komplexe Marinaden zu. / 115,- € pro Person

9. Juli 2026: Weinabend

Von Loire bis Burgund. Mit einem 5-Gänge-Menü. Bei schönem Wetter genießen wir auf unserer Sonnenterrasse. / 115,- € pro Person

9. September 2026: Kochkurs

Wir kreieren ein Menü rund um den Kürbis. / 115,- € pro Person

30. September 2026: Kochkurs

Pilzzeit: Von Champignons bis zum Trüffel mit Spaghetti. / 115,- € pro Person

2. Oktober 2026: Kochkurs

Wildabend mit meinen Jagdkollegen. Wir kreieren ein 5-Gänge-Menü. Lassen Sie sich überraschen. / 115,- € pro Person

6. November 2026: Kochkurs

Fischabend von Austern über Seezunge bis Zander.

Wir bereiten eine schmackhafte Bouillabaisse (französische Fischsuppe) zu. / 115,- € pro Person

11. November 2026: Event "Gansessen"

Seele baumeln lassen. Wir bereiten Ihnen ein gehaltvolles Menü rund um die Gans zu. Bitte reservieren Sie rechtzeitig. / 74,- € pro Person

Mehr Infos!



Reservierungen und Buchungen

Mobil: 0176 24881936

E-Mail: event@peter-bissinger.de

Spargelfest

Neues Highlight! Erstes Spargelfest in Renningen!

1. bis 3. Mai 2026

Auf dem Ernst-Bauer-Platz, 17:00 bis 23:00 Uhr.

Spargel mit holländischer Soße, Kartoffeln und Schnitzel. Einen leckeren Wein dazu oder ein frisch gezapftes Bier. Bunte musikalische Unterhaltung.



Renninger Weindorf

Lasst uns gemeinsam wieder erlesene Weine, köstliche Speisen und gute Musik genießen!

6. bis 10. August 2026

Auf dem Ernst-Bauer-Platz, 17:00 bis 23:00 Uhr.