

Kochschule Kursprogramm 2026

Mit der Haubenköchin & Buchautorin
VIKTORIA FAHRINGER

*Weitere Termine und Kochkurse findest Du
unter www.viktoriashome.at



FUTTER FÜR DIE SEELE

Das nächste Level für Dich und Deine
Kochkünste. Jetzt durch das Kochkurs
Angebot in meiner Kochschule in Kuf-
stein stöbern und Kochkünste erweitern.
Die Kochkurse sind für Anfänger:Innen
und Fortgeschrittene geeignet.

13. Februar*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Meeresküche
Die Kunst der Zubereitung von
Muscheln, Oktopus und Meeresfisch

Kurskosten € 239,-
Dinner Date € 99,-

26. Februar*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Fischers Fritz
Filetieren lernen und heimische
Süßwasserfische zubereiten

Kurskosten € 239,-
Dinner Date € 99,-

6. März*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Orientalische Duftküche
Fern(k)östliches Aroma Menü

Kurskosten € 199,-
Dinner Date € 99,-

12. März*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Fancy Fingerfood
Kleine Häppchen mit WOW-Effekt

Kurskosten € 249,- (kein Dinner Date)

13. März*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Veganer Frühling
Raus aus dem Winterblues und rein
ins Frühlingserwachen

Kurskosten € 229,-
Dinner Date € 99,-

21. März*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Tiroler Streetfood
Vegetarisch & modern aus Tirol

Kurskosten € 229,- (kein Dinner Date)

25. April*
10.00 bis ca. 14.30 Uhr

**Fonds und Saucen
Grundkurs**
Die hohe Kunst der klassischen
Fonds und feinen Saucen
Kurskosten € 199,- (kein Dinner Date)

20. Mai*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

WILD kochen
Rosa braten von Edelstücken,
richtiges Schmoren und
passende Beilagen
Kurskosten € 239,- (Dinner Date € 99,-)

21. Mai*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Französische Landküche
Genuss, Technik und echtes
Savoir-faire rund um Coq au Vin & Co

Aromatische und bodenständige
französische Landküche

Kurskosten € 239,-
Dinner Date € 99,-

4. Juni*
10.00 bis ca. 14.30 Uhr

Veganer Sommer
Pflanzenküche mit Sommerlaune
Geschmack aus Wurzel,
Frucht und Blüte

Kurskosten € 229,-
Dinner Date € 99,-

5. Juni*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Steak-Genuss auf Wolke 7
Dein perfektes Steak auf den
Punkt gegart

Passende Marinaden, Dips
und Beilagen

Kurskosten € 249,-
Dinner Date € 99,-

Hey Viktoria

FUTTER FÜR DIE SEELE

Wissen teilen.
Kochen lernen.

SUBSCRIBE

**YouTube Channel
abonnieren und
mitkochen.**



Hey Viktoria



Jetzt **online** bestellen!

17. September*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Alpen Sushi
Modern, regional &
überraschend anders

Japanische Technik trifft alpine
Zutaten: heimische Fische, Kräuter
und eingelegte Komponenten.

Kurskosten € 249,-
Dinner Date € 99,-

18. Oktober*
10.00 bis ca. 14.30 Uhr

**Brot backen lernen -
für Anfänger**

Das 1x1 für Brote, die wirklich
gelingen. Für Teiggefühl statt Zufall!

Tipps zur Resteverwertung und wie du
altes, zähes Brot retten kannst

Kurskosten € 239,- (kein Dinner Date)

9. Dezember*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Vegane Weihnachten
Pflanzliches Weihnachtsmenü
das Herzen höher schlagen lässt

Kurskosten € 229,-
Dinner Date € 99,-

10. Dezember*
15.00 bis ca. 19.30 Uhr

Weihnachtszauber
Weihnachtsmenü in 3 Gängen
Entspannt feiern statt gestresst
kochen. Festmenü in Etappen planen
und vorkochen.

Kurskosten € 249,-
Dinner Date € 99,-

www.viktoriashome.at

kochschule@viktoriashome.at
6330 Kufstein, Österreich

Am Rain 16
Online-
buchung!



Anmeldung:

All inclusive Kochkurs-Paket:
- Willkommenskaffee
- Kochschürze zum Mitnehmen
- Rezepte für daheim
- Je nach Kochkurs inklusive Verkostung



Hey Viktoria

VIKTORIA FAHRINGER

Dipl Pâtissière | Diätköchin | Dipl Gardemanger

- Buchautorin von Kochbuch „Meine Tiroler Welt“
- TV-Köchin bekannt aus MDR, Servus TV, ORF und Puls 4
- 30 under 30 - Forbes
- Köchin des Jahres

WAS IST EIN DINNER DATE?

Zur Verkostung nach dem Kochkurs kommt Deine Begleitung nach.
Diese genießt Essen und Getränkebegleitung mit Dir gemeinsam.

Anfragen für Privat- oder Exklusivkochkurse für Deinen Wunschtermin
von 8 bis 14 Personen per Mail an kochschule@viktoriahome.at



 **HIER** zum
YouTube
Channel!