Kursspektrum der Backschule Charlotte

Die Charlotte	***eine* Torte, *viele* Möglichkeiten**
Petits Fours	kleine Wunder, süße Verführung, virtuose Kunstwerke, als süße Evergreens
Tarte, Quiche	süß und herzhaft
Baiser	Geheimnisse aus Eischnee
Macarons	süße Verführung
Teegebäck	Feines zu Tee und Kaffee
Pralinen	Träumereien aus Schokolade als zarte Versuchung
Kuvertüre	phantasievolle Dekorationen
Marzipan	Figürliches aus Marzipan
Teig	gerührt, geschlagen, geknetet
Konfitüre, Marmeladen	selbst gekocht schmeckt am besten
Tortendekor	kleine Kunst, große Wirkung - süßes Feuerwerk der Kreativität
Cupcakes	kleine bunte Törtchen
Speiseeis	eiskalte Versuchung - belebend und frisch
Frühstüchksgebäck	Genuss durch Vielfalt am Morgen
Nüsse	zum Advent
Gewürze	erleben Sie eine Reise durch die Gewürzländer
Gebäck aus fernen Ländern	USA, England, Schweden, Italien, Frankreich, Spanien, Österreich und der Schweiz
Für jedes Alter	Backen mit Senioren, mit Kindern, für Kinder

Verkehrsanbindung

U2 + U7 - Bismarckstraße
U7 - Richard-Wagner-Platz, Ausgang Haubachstr.



Backschule Charlotte

Kaiser - Friedrich - Straße 88
10585 Berlin-Charlottenburg

Telefon: 030 - 475 94 649
Fax: 030 - 475 94 650

Email: info@backschule-charlotte.de
Internet: www.backschule-charlotte.de

BACKSCHULE Charlotte BEATE SCHULZ KONDITORMEISTERIN

www.backschule-charlotte.de

Kursangebot

Liebe Kunden der **Backschule Charlotte**,
Sobald neue Kurstermine für die folgenden Monate verbindlich angeboten werden können, werde ich den Kurskalender aktualisieren.
Schauen Sie gerne hier rein, um sich über die möglichen Termine zu informieren.
Bei dringenden oder kurzfristigen Anfragen rufen Sie uns bitte an, da Emails aus organisatorischen Gründen nicht immer zeitnah beantwortet werden können. Für Fragen und Bestellungen bin ich für Sie telefonisch unter 030 47594649 erreichbar.

Ihre Beate Schulz
Backschule Charlotte

Oktober 2026

Datum	Uhrzeit	Kurs
So. 04.10.	11:00 - 14:00	**Die Charlotte** - eine Torte, viele Möglichkeiten
Sa. 10.10.	15:00 - 18:00	**Petits Fours** Teil 1 - süße Verführung
So. 11.10.	10:00 - 13:00	**Petits Fours** Teil 2
Sa. 17.10.	15:00 - 18:00	**Quiche** - die herzhafte Torte
So. 18.10.	11:00 - 18:00	**Eindecken** von **Schau-Torten** mit **Rollfondant** und **Grundtechniken** der **Ausgarnierung**
Sa. 24.10.	- -	Termin in Planung
So. 25.10.	15:00 - 18:00	**Tortendekor** – kleine Kunst aus Schokolade, Obst und Creme mit großer Wirkung
Sa. 31.10.	15:00 - 18:00	**Cupcakes** – kleine bunte Törtchen zu Halloween

Dezember 2026

Datum	Uhrzeit	Kurs
Do. 03.12.	- -	Geschlossene Veranstaltung
Sa. 05.12.	15:00 - 18:00	**Weihnachtsgebäck zum Nikolaus** - Plätzchen, Zimtsterne u. Bethmännchen
Fr. 11.12.	- -	Geschlossene Veranstaltung
So. 13.12.	- -	Geschlossene Veranstaltung
So. 20.12.	11:00 - 14:00	**Die Charlotte** - eine Torte, viele Möglichkeiten

November 2026

Datum	Uhrzeit	Kurs
So. 01.11.	- -	Geschlossene Veranstaltung
Sa. 07.11.	10:00 - 13:00	**Thema des Monats**: Gebäcke aus **Österreich** - Sachertorte, Linzerschnitte, Mozartkugeln
So. 08.11.	15:00 - 18:00	**französische Petits Fours**
So. 15.11.	11:00 - 14:00	**Die Charlotte** - eine Torte, viele Möglichkeiten
Fr. 20.11.	- -	Geschlossene Veranstaltung
Sa. 21.11.	- -	Geschlossene Veranstaltung
So. 22.11.	10:00 - 13:00	**Die Stolle**: Butter-, Marzipan- und Mohnstolle
Mi. 25.11.	- -	Geschlossene Veranstaltung
Sa. 28.11.	- -	Geschlossene Veranstaltung
So. 29.11.	11:00 - 14:00	**Adventskalender** und **Adventskranz** selber backen

Januar 2027

Datum	Uhrzeit	Kurs
So. 10.01.	11:00 - 14:00	**kleine französische Gebäcke**: Macarons, Brioches und Eclairs
Fr. 15.01.	17:00 - 20:00	**Strudel** - süß und herzhaft, Apfel-, Topfen- und Gemüsestrudel
Sa. 16.01.	15:00 - 18:00	**Quiche** - die herzhafte Torte
So. 17.01.	11:00 - 18:00	**Eindecken** von **Schau-Torten** mit **Rollfondant** und **Grundtechniken** der **Ausgarnierung**
Fr. 22.01.	17:00 - 20:00	**Tartes - fruchtig, sommerlich, leicht**
Sa. 23.01.	15:00 - 18:00	**Die Charlotte** - eine Torte, viele Möglichkeiten
So. 24.01.	- -	Geschlossene Veranstaltung
Fr. 29.01.	17:00 - 20:00	**Brot**
Sa. 30.01.	15:00 - 18:00	**Pralinen** Teil 1 - Träumereien aus Schokolade
So. 31.01.	15:00 - 18:00	**Pralinen** Teil 2

Informationen:

Preis: 73,- € pro Person und ca. 3-Stunden-Tag (inkl. Rohstoffe, Getränke und Verpackung)

Pralinen- und Petits-Fours-Kurse: 2-Tages-Kurs (146,- €)

Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung: Ganztages-Kurs (146,- €)

Stornierung: Können Sie den gebuchten Kurs doch nicht besuchen, stornieren Sie bitte rechtzeitig oder finden Sie einen Ersatzteilnehmer.

Rückerstattung bei Stornierung:
bis 10 Werktage vor Kursbeginn - volle Rückerstattung
9 - 7 Werktage vor Kursbeginn - 50% Rückerstattung
später oder bei Nichterscheinen - keine Rückerstattung

Allgemeine Geschäftsbedingungen:
http://www.backschule-charlotte.de/generate_agb_pdf.php

gedruckt am: 23.11.2026

Allgemeine Geschäftsbedingungen

(1.7.2008)

Impressum

Backschule Charlotte
Kaiser-Friedrich-Straße 88
10585 Berlin-Charlottenburg

Telefon: 030 - 475 94 649
Fax: 030 - 475 94 950

info@backschule-charlotte.de
www.backschule-charlotte.de

USt-IdNr.: DE261897597
Steuernummer: 13 / 480 / 03143

Haftungsausschluß
Die Backschule Charlotte übernimmt keine Haftung für die Aktualität, die Richtigkeit sowie für die Vollständigkeit der in ihrem Webangebot eingestellten Informationen, es sei denn die Fehler wurden vorsätzlich oder grob fahrlässig aufgenommen. Dies bezieht sich auf eventuelle Schäden materieller oder ideeller Art Dritter, die durch die Nutzung dieses Webangebotes verursacht wurden.

Urheberschutz
Das Layout der Homepage, die verwendeten Grafiken und Bilder, die Sammlung sowie einzelnen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (z.B. Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Backschule Charlotte vor.

Datenschutz
Sofern innerhalb des Internetangebotes die Möglichkeit der Eingabe von persönlichen Daten (E-Mailadressen, Namen, Anschriften) besteht, erfolgt diese freiwillig. Die Backschule Charlotte erklärt ausdrücklich, daß diese Daten nicht an Dritte weitergibt. Die Kundendaten werden nach den Vorschriften des BDSG erhoben, gespeichert, verarbeitet und genutzt. Die Kundendaten werden nur innerhalb der Backschule Charlotte verwendet und werden nicht an Dritte weitergegeben.

Rechtswirksamkeit
Dieser Haftungsausschluß ist Teil des Internetangebotes der Backschule Charlotte. Sofern einzelne Formulierungen oder Teile dieses Textes der geltenden Rechtslage nicht mehr oder nicht mehr vollständig entsprechen, bleiben die übrigen Teile dieser Erklärung davon unberührt.

Kursinformationen
Die Kurse finden, soweit nicht anders angegeben, in den Räumlichkeiten der Kaiser-Friedrich-Straße 88 statt.

Kursanmeldung / -bezahlung
Die Teilnahme an einem Kurs setzt voraus, dass der Kursbeitrag bezahlt wurde. Dafür reservieren Sie Ihren Platz in der Backschule Charlotte oder auch schriftlich oder telefonisch. Dann haben Sie 14 Tage Zeit die Teilnahmegebühr per Überweisung zu bezahlen (Barzahlungen bitte telefonisch absprechen). Sollte die Zahlung nicht innerhalb der Frist von 14 Tagen erfolgen, wird der reservierte Platz wieder freigegeben.
Sollte ein Teilnehmer einen Termin nicht wahrnehmen können, kann der Kurs selbstverständlich auf eine andere Person übertragen werden.
Die Teilnehmerzahl der Kurse ist begrenzt. Die Vergabe der Plätze erfolgt in der Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen. Bei schriftlicher Anmeldung kann daher keine Garantie auf einen Kursplatz gewährt werden. Selbstverständlich werden keine Gebühren fällig, wenn der gewählte Kurs ausgebucht ist. Liegt eine Anmeldung mit vorhandenem Kursplatz, aber keine fristgerechte Zahlung vor, gilt der Kurs als nicht gebucht und der Platz kann an einen anderen Teilnehmer vergeben werden. Bei Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten bittet die Backschule Charlotte vorab um telefonische Rücksprache.

Stornierung durch den Kunden
Sollten Sie verhindert sein, wird Ihnen die Möglichkeit gegeben, bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung eine Buchung zu stornieren. Bei späteren Stornierungen bis zu 7 Werktagen von dem Kursabend werden Ihnen 50% erstattet, danach oder bei Nichterscheinen entfällt die Erstattung der Kursgebühr.

Stornierung durch die Backschule Charlotte
Die Veranstaltungen finden bei einer Teilnehmerzahl von mindestens 5 Personen statt. Bei weniger als 5 Teilnehmer behält sich die Backschule Charlotte vor, die Veranstaltung bis 24 Stunden vor Kursbeginn abzusagen. Bitte geben Sie daher im eigenen Interesse Ihre Telefonnummer bei der Buchung an. Die Kursgebühr wird Ihnen in diesem Fall zu 100% zurückerstattet. Selbstverständlich wird Ihnen gerne ein anderer Kurs als Alternative angeboten.

Gutschein
Sie können auch Gutscheine (z.B. als Geschenk) erwerben bzw. sich mit Gutscheinen zu jedem freien Kursplatz anmelden. Die Anmeldung mit einem Gutschein ist ebenso verbindlich, wie eine normale Buchung. Dazu bringen Sie Ihren Gutschein innerhalb der Zahlungsfrist von 14 Tagen in der Backschule Charlotte vorbei oder senden ihn zu.
Sollte ein Gutscheinwert über die Teilnahmegebühr Ihres Kurses hinausgehen, steht Ihnen der Restbetrag für die Verrechnung mit einer weiteren Veranstaltung oder für einen vergünstigten Einkauf zur Verfügung.
Sollte der Gutscheinwert für den gewählten Kurs nicht ausreichen, bezahlen Sie einfach den Restbetrag gemäß der Rechnung.

Kursgröße und Kursdauer
Die Mindest-Teilnehmerzahl beträgt 5 Personen. Bevorzugt sind kleine Gruppen von meist nicht mehr als 14 Personen pro Kursabend. Je nach Kurs backen wir circa 2 bis 3 1⁄2 Stunden. Danach besteht die Möglichkeit entweder mit nach Hause zu nehmen oder das Hergestellte gemeinsam zu verzehren, so dass die Gesamtdauer etwa 4 bis 5 Stunden betragen kann.

Getränke
Mineralwasser, Säfte, Kaffee oder Tee stehen während der gesamten Kursdauer kostenlos zur Verfügung.

Kleidung
Aus hygienischen Gründen und um die Privatkleidung zu schützen, sollten Schürzen getragen werden, die Ihnen die Backschule Charlotte zur Verfügung stellt. Bitte denken Sie daran, dass es bei einigen Kursen durch das Backen auch mal wärmer werden kann. Daher ist bequeme, leichte Kleidung und Schuhe zu empfehlen.

Hygiene
Jeder Teilnehmer ist verpflichtet, die folgenden Regeln der Hygiene einzuhalten: Bei Kursbeginn und nach Toilettenbesuchen müssen die Hände mit Seife gereinigt werden. Handschmuck darf nicht getragen werden. Alle Hinweise der Kursleitung zum hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln müssen befolgt werden. Bitte bedenken Sie, dass auch Sie als Kursteilnehmer Verantwortung in Sachen Hygiene tragen. Personen mit offenen Wunden an den Händen werden von der Teilnahme am Kurs ausgeschlossen. Das gleiche gilt für Personen die Fieber, eine Erkältung mit Husten und/oder Schnupfen oder Durchfall haben.

Haftung
Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr. Die Backschule Charlotte haftet nicht für Schäden wie Verletzungen, Diebstahl, Unfälle (eigene oder durch Dritte verschuldet) oder allergische Reaktionen, die aus einem Kurs erwachsen können. Für falsche Interpretationen der Rezepte und deren Resultate wird keine Haftung übernommen.