MAXIMALE WEITERBILDUNG
Genusswelten pur
Rindfleisch-Heimat-Kürbis und wertvolle Öle, Blüten, Blätter und Kresse

VERBAND DER KÖCHE ÖSTERREICHS

Weiterbildung, einer der wohl wertvollsten Grundpfeiler in der Welt der Küchen. Denn neben Talent und Gefühl ist das Wissen um Hintergründe und der Blick in fremde Töpfe ein wertvoller Motivations- und Antriebsfaktor. Dementsprechend freuen wir uns, seites des Verbandes zum folgenden Seminar mit Fachgrößen zum Thema Rindfleisch-Heimat-Kürbis einladen zu dürfen.

Kochen ist für Vitus Winkler eine Faszination die er gerne teilt und so seine Begeisterung für die Lebensmittel und neuartige Geschmackserlebnisse weitergibt. Naturbezogenheit und Heimatverbundenheit stehen für ihn im Vodergrund. Immer wieder ist der Koch auf der Suche nach qualitativ hochwertigen heimischen Produkten und freut sich, seine neuesten Kreationen rund ums Pinzgauer Bio-Rind von Tauernlamm (Vollmilchkalb, Jungrind, Kalbin) in Verbindung mit Kürbis, Kräutern und hochwertigen kaltgepressten Ölen präsentieren zu dürfen. Die vollständige Verarbeitung eines Tieres aktueller von "Nose to Tail" für Vitus Winkler eine Selbstverständlichkeit.

Koppert Cress ist weltweit auf der Suche nach besonders aromatischen, außergewöhnlichen und natürlichen Pflanzen. Ziel ist es, die Köche und Küchenchefs zu inspirieren die innovativen Pflanzen nicht nur als Dekoration zu verwenden, sondern zuallererst den Geschmack der Kressen und Spezialitäten kreativ in Gerichten zu kombinieren. **Marcel Thiele - Jäger der verlorenen grünen Schätze - ist bei Koppert Cress** - Culinary Development Manager und als Geschmacksexperte, Trend-Scout und renommierter Sprecher bekannt.

SalzburgerRind
GEPRÜFTE QUALITÄT VOM BAUERNHOF

Salzburger Rindfleischspezialitäten – Paul Wimmberger und Thomas Edenhauser

Wer Fleischgenuss vom Feinsten sucht, der wird in Salzburg sicher fündig, denn das Salzburger Rind, das Jungrind oder das Vollmilchkalb sind eine Klasse für sich. Die Kalbin erreicht durch die Haltung auf den saftigen Weiden und Almen nach Tradition der heimischen Rinderbauern eine rote Fleischfarbe mit kräftigen Aroma. Das Salzburger Vollmilchkalb wird hauptsächlich mit Vollmilch gefüttert, dadurch erreicht man eine hellrosa Fleischfarbe mit unvergleichbarem milden Aroma. Kontrollierte Qualität, die einfach besser schmeckt.

Vom bedeutungslosen Billig-Schmiermittel zum hochgeschätzten Lebenselixier: Native Öle – unser flüssiges Gold

Vielfalt die bereichert, Qualität die überzeugt, Wissenswertes das begeistert. **Christian Berger und Philipp Kohlweg vom Team Inspiration Kulinarium** führen ein in die Einsatzmöglichkeiten verschiedener Sorten, geben Aufklärung über Lagerung und die Vielfalt der Öle, ihre Charakteristiken. Sie vermitteln Know-how. Ernährungsphysiologische Vorzüge werden ebenso näher gebracht, wie die Herstellung native und konservativer Öle.

MAXIMALE WEITERBILDUNG
Seminar vom VKÖ
Rindfleisch-Heimat-Kürbis
wertvolle Öle und Blüten, Blätter, Kresse
Genusswelten PUR

15.11.2016 10:30 – ca. 16:30
WIBERG Akademie
Salzburg, Adolf Schemelstr. 9
Anmeldung unter info@vko.at
Infos bei Alois Gasser
0676 5382288

Kosten
50,- für Lehrlinge und Schüler
95,- für VKÖ Mitglieder
165.- für nicht VKÖ Mitglieder