

# farm to table AKADEMIE

## Programm „Farm To Table Akademie“, Bad Hofgastein, Frühjahr 2023

### Mai

Christoph v. Hohberg, „Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft in Hotellerie und Gastro“  
*Dienstag 23. Mai, 14 bis 18 Uhr, Kosten: 160,- Euro netto pro TeilnehmerIn*

### Juni

Andreas Stotter, „Kochen mit fermentierten oder eingelegten Produkten“ (dt/engl)  
*Montag, 12. Juni, 14 bis 18 Uhr, Kosten: 160,- Euro netto pro TeilnehmerIn*

Klaus Buttenhauser, „ServicemitarbeiterInnen als Regional- und  
KüchenbotschafterInnen“

*Montag, 12. Juni, 14 bis 18 Uhr, Kosten: 160,- Euro netto pro TeilnehmerIn*

Thomas Pichlmaier, „Sommergemüse Root to Leaf“ (dt/engl)

*Dienstag, 13. Juni, 9 bis 13 Uhr, Kosten: 160,- Euro netto pro TeilnehmerIn*

Susanne Spitzer, „Vegane Küche mit Fleischersatzprodukten“ (dt/engl)

*Montag, 19. Juni, 9 bis 13 Uhr, Kosten: 160,- Euro netto pro TeilnehmerIn*

Vitus Winkler, „Kreative Küche mit Kräutern und Wildkräutern“

*Montag 19. Juni, 14 bis 18 Uhr, Kosten: 200,- Euro netto pro TeilnehmerIn*

Susanne Spitzer, „Vegane Küche mit Milch- und Eierersatzprodukten“ (dt/engl)

*Dienstag, 20. Juni 9 bis 13 Uhr, Kosten: 160,- Euro netto pro TeilnehmerIn*

Simon Wöckl, „Brotbacken für Gastronomie und Hotellerie“

*Mittwoch 21. Juni, 8 bis 13 Uhr, Kosten: 180,- Euro netto pro TeilnehmerIn*

Markus Lorbeck, „Nose to Tail vom Pinzgauer Rind“

*Mittwoch, 21. Juni, 14 bis 18 Uhr, Kosten: 200,- Euro netto pro TeilnehmerIn*

Kontakt und Information: Mag. Klaus Buttenhauser, mob +43/664/1550556