

farm to table AKADEMIE

Workshop „Nose to Tail vom Pinzgauer Rind“ mit Markus Lorbeck

Mittwochm 21. Juni, 14 bis 18 Uhr, in der TS Bad Hofgastein

Teilnahme pro Pax: 200,- Euro netto (für die Arbeitgeber)

Workshop-Leiter Markus Lorbeck

Markus Lorbeck hat das Kochhandwerk von der Pike auf gelernt und war in vielen Sterne- und Haubenrestaurants in Österreich und Deutschland tätig. Mehrere Jahre fungiert er als Sous-Chef im „Schloss Prielau“ in Zell am See, das zu dieser Zeit mit 2 Michelin Sternen ausgezeichnet wurde. Er wechselte 2015 in den Beruf des Gastro-Coachs und schulte zahllose Küchencrews in Hotels wie in der „Jufenalp“ bei Maria Alm oder im „Weitblick“ im Bründl-Flagship-Store in Kaprun. Parallel dazu gründete der passionierte Koch das Bistro „Fliegerei“ am Flughafen von Zell am See. Gemeinsam mit Klaus Buttenhauser und Christoph Lorbeck hat er die „Farm to Table-Akademie“ gegründet.

Bildungsinhalte/Bildungsziel:

In seinem Workshop „Nose to Tail vom Pinzgauer Rind“ wird er mit den TeilnehmerInnen mit zahlreichen Teilen des Rindes arbeiten – mit Schulter, Flank Steak, Backerl, Mark, Beiried aber auch mit Bries, Leber und Zunge. Im Workshop lernen die TeilnehmerInnen die wichtigsten Zubereitungsarten kennen: Kurzbraten, Schmoren, Dünsten, Sieden, backen, Pökeln und Sous-Vide-Garung. Passend zu den unterschiedlichen Teilen werden saisonal stimmige Gemüse-Beilagen zubereitet.