

farm to table AKADEMIE

Workshop „Sommergemüse root-to-leaf“ mit Thomas Pichlmaier (Austrian Tapas)

Dienstag, 13. Juni, 9 bis 13 Uhr in der TS Bad Hofgastein

Teilnahme pro Pax: 160,- Euro netto (für die Arbeitgeber)

Workshop-Leiter: Der gebürtige Bayer Thomas Pichlmaier ist schon lange in leitenden Funktionen in Gastronomie und Hotellerie tätig. Als Executive-Sous Chef im 5-Sterne-Hotel Goldener Hirsch in Salzburg leitet er eine große Brigade in der Küche. Als Küchenchef im „KraftWerk restaurant & winebar“ in Zell am See kochte er sich mit kreativer regionaler Küche mit internationalen Inspirationen in die Herzen der Gourmets im Pinzgau und darüber hinaus. Die Zeit des Lockdowns nützte er zum Sprung in die Selbstständigkeit. Mit seinem Food Truck „Austrian Tapas“ erfreut er mittlerweile das SalzburgerLand mit pffiffigen, kreativen Gerichten und lebt als Koch eine regionale, nachhaltige Küche. Als Farm to Table-Akademie sind wir stolz, ihn als neuen Workshopleiter bei uns begrüßen zu dürfen!

Bildungsziel: Im Mittelpunkt des Workshops steht der nachhaltige sowie qualitäts- und kostenbewusste Umgang mit allen Teilen von typischen Sommergemüsesorten wie Karotten, Kohlrabi, Brokkoli, Radieschen sowie Petersilie. Zum einen verarbeiten die TeilnehmerInnen in diesem Workshop die eigentlichen Fruchtkörper zu aromatischen Beilagen, Fonds und Cremes. Zusätzlich werden auch die Wurzeln, Stiele, Schalen und Blätter hochwertig aufbereitet, sodass sie als Würzmittel, Saucen, Pestos oder als eingelegte Produkte ihre Wertigkeit erhalten und in der Küche Verwendung finden können.

Sämtliche Zubereitungen und Gerichte sind einfach in den betrieblichen Alltagsprozess zu integrieren. Das Programm des Workshops wird mit Erläuterungen als Arbeitsunterlage für den Workshop aber auch für den täglichen Betrieb und Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung gestellt.