

farm to table AKADEMIE

Workshop „Kreative Küche mit Kräutern und Wildkräutern“ mit Vitus Winkler

Montag, 19. Juni, 14 bis 19 Uhr, in der TS Bad Hofgastein

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

Workshop-Leiter Vitus Winkler

Vitus Winkler zählt zu den bekanntesten Küchenchefs Österreichs. Mit aktuell 4 Hauben im Gault Millau und 92 Punkten im Falstaff-Restaurantguide zählt sein Restaurant „Kräuterreich“ im Hotel „Sonnhof by Vitus Winkler“ zu den führenden Adressen der kreativen alpinen Küche. Sein Markenzeichen ist die vielseitige Verarbeitung und Verwendung von Kräutern, Wildkräutern aber auch anderen Produkten des Waldes.

Bildungsinhalte/Bildungsziel:

In dem gleichnamigen Kochbuch „Kräuterreich“ widmet sich Vitus Winkler im besonderen Maße den typischen Alm- und Wildkräutern, mit denen er Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts veredelt und besondere geschmackliche Highlights erzielt. In seinem Workshop gibt er dieses Wissen an ehrgeizige aufstrebende Köchinnen und Köche weiter. Erlebe und lerne es auch Du, wie man mit heimischen Wildpflanzen und Wildkräutern kocht und damit neue gesunde Gerichte kreiert.

Die TeilnehmerInnen verarbeiten Im Workshop verschiedene Wildkräuter zu Pulver, Sirupen und Öle und erhalten weitere praktische Tipps zu Einlegen und Trocknen. Gemeinsam mit Vitus erarbeiten die TeilnehmerInnen zudem vier Gourmet-Gerichte der kreativen alpinen Küche, in denen die Kräuter eine aromatische Hauptrolle spielen.