

VKÖ Seminar

Zurück zu den Wurzel(n) Gemüse mit Tauern-Lamm & Wildkultur-Saibling

Zurück zu den Wurzeln: Beim kommenden Seminar am 31. Mai des VKÖ wird von 10:30 – 16:30 der Name Programm. Gemeinsam mit dem Jugendnational Team, Dr. Gunnar Graber, Annemarie Foidl, Johann Reisinger, Paul Wimberger und Alois Gasser geht man auf Spurensuche nach regionalen Werten in den Hohen Tauern, gräbt man nach Wurzeln der heimischen Kochkultur, wird tief in das richtige Glas geschaut und fischt man in den eigenen Gewässern nach nachhaltigen Produkten. Denn feststeht, wer nicht aufhört besser zu werden, hört auf gut zu sein.



Das maximale Minimum - Johann Reisinger

In Zeiten von Überfluss und Überreizung demonstriert Johann Reisinger, wie wenig Zutaten notwendig sind, um ein perfektes Gericht zu kreieren. Die Basis dieser Geschmacksexplosionen sind Abfallprodukte wie Lammfüße oder Fischflossen in Kombination mit alten vergessenen Gemüsesorten.

13:15 – 14:30
15:00 – 16:30



JNT - Philipp Stohner

Philipp Stohner spricht im Namen des Österreichischen Jugendnationalteams. Dem Team ist es ein Anliegen die Heimat in die Töpfe zu bringen, wohl wissend, dass bei der kommenden Olympiade nichts die Heimat besser repräsentieren könnte, als österreichische Spitzenprodukte. „Unsere Produkte müssen mehr gelebt werden. „Zurück zu den Wurzeln des Geschmacks“, sehen wir als Schlüssel zum Erfolg“, so Stohner, der am Seminar aufzeigen wird, was die Heimat und ihre Produkte aus Sicht des JNT so alles kann.

10:30 – 11:45



Wildkultur - Dr. Gunnar Graber

Dr. Gunnar Graber ist Botschafter des Unternehmens Wildkultur. Sein Vortrag ist für die Fische. Und deren Haltung. Es geht um einen positiven Umgang mit den Tieren, darum, wie sie schonend vom Ei bis zur Abfischung gehalten werden. Bei Wildkultur arbeitet man in einem Kreislauf, bei dem Eier von Elternfischen abgestreift werden, welche dann zurück in ihre Seen entlassen werden. Es geht nicht um schnelles Wachstum, sondern um eine ruhige Zeit des Heranreifens. Ein bewusster Umgang mit dem Lebensmittel Fisch aus der eigenen Heimat.

11:45 – 12:00



Wahl des richtigen Glases - Annemarie Foidl

Annemarie Foidl, Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbandes, hat nicht nur den Geschmacksinn für das Bouquet, sondern weiß, wie man ihm gerecht wird. Kaum etwas anderes nimmt von außen derart großen Einfluss auf den Geschmack von Wein, wie die Wahl des korrekten Glases zum dazugehörigen Wein. Im Verlauf der 45 Minuten erfahren die Teilnehmer an praktischen Beispielen wie sich Säure, Gewürze, Süße und Bitterstoffe in Intensität und Ausdruck von Wein zu Wein verändern, wenn das Glas denn stimmt, oder eben nicht.

12:00 – 12:45



Tauernlamm - Paul Wimberger

Paul Wimberger steht morgens für die Qualität seiner Tauernlämmer auf. Seine Arbeit beginnt dort, wo die praktische Quantität der Fleischgewinnung endet und er vertritt damit eine Haltung, die ebenso herausfordernd wie ehrenwert ist. Im Seminar wird er darüber sprechen, dass man ist, was man isst und dass das, was man isst, auch ist, was es isst. Denn regional beginnt weit vor der Schlachtbank. Das Umfeld, die Wiesen, wo die Tiere fressen, die Zeit, die sie für ein gesundes Wachstum brauchen, die Pflege und ein Leben fernab von stressgetriebener Haltung, macht regional auch wertvoll.

14:45 – 15:00

Wann und Wo?
Dienstag. 31. Mai 2016
10:30 – 16:30 Uhr
Salzburg, WIBERG Academy

Anmeldung, Info, Kosten

info@vko.at
bei Alois Gasser
+43 676 5382288
90 EUR für Köche
50 EUR für Lehrlinge

VERBAND DER KÖCHE
ÖSTERREICHS