



Spitzengastronom Bauernhofer zu Gast in der Fachschule in Vorau



Foto: FS Vorau

Die SchülerInnen und der Lehrkörper der Fachschule Vorau mit dem Spitzengastronom.

Im Rahmen des EU-Projektes „Flagship Products“ lud Ing. Theres Reitbauer Küchenprofis in die Fachschule Vorau ein.

Die SchülerInnen des 2. Jahrganges hatten die Möglichkeit, gemeinsam mit Spitzenkoch Ferdinand Bauernhofer ein Menü der Extraklasse zu zaubern und dabei Tipps und Tricks vom Profi zu bekommen. Auch unterschiedlicher Käse wurden vom Dipl. Käsesommelier unter die Lupe genommen und gekonnt präsentiert. Von

Mikro Greens bis zum Qualitätsvergleich von Lebensmitteln wurde Gusto auf mehr gemacht. Auf sein Credo „Kochen beginnt im Garten“ wird großen Wert gelegt. Das heimische Superfood wird direkt im Garten geerntet und in die Küche geliefert.

Weiters zeigte Direktvermarkterin und Marmeladenexpertin Renate Christandl auf, dass sich aus den Produkten Holunder und Aro-nia viele Köstlichkeiten zubereiten lassen.



VON MI. BIS FR.
18 BIS 20 UHR
BEIM KRISPEL

Mai bis Oktober

TONI KOCHT!

Und er kocht anders, leidenschaftlich, authentisch. Ohne Chi-Chi, dafür mit 800 °C, hochwertigen Produkten aus der Region und rich-

tig viel natürlichem Geschmack. Die Hauptdarsteller: DRY-AGED-WOLLSCHWEIN-STEAKS von Tieren aus eigener Freilandhaltung. Einzigartig.

99

ANTON KRISPEL

*Für mich
das geilste
Schwein
der Welt!*



Das Menü
Schweinegrad
aus der Küche
Tatar vom Hallertauer
Dry-Aged-Wollschwein
Schafstafel
€ 39,-

GUT ESSEN, TRINKEN,
SCHLAFEN, LEBEN

Weingut Krispel
Neusetz 29 · A-8345 Straden
T. +43 / (0)3473 / 7862-0
www.krispel.at