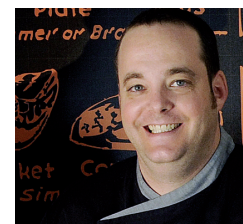


Kochveranstaltungen Frühjahr/Sommer 2017

Weide & Wasser – Fleisch und Fisch in Harmonie Gourmet-Kochseminar mit Alexander Junker & Stefan Wallner

Ein interessanter kulinarischer Abend, an dem die beiden Spitzenköche Alexander Junker und Stefan Wallner kombinierte Fleisch- und Fischgerichte präsentieren. Dabei stehen nicht nur klassische und außergewöhnliche Gerichte, wie Surf'n'Turf oder Butterkrebbs mit Kalbsbackerl im Fokus, sondern vor allem auch der Umgang mit Fleisch und Fisch bzw. Meeresfrüchten. Zudem steht viel Wissenswertes für das Kochen zu Hause am Programm: kurzbraten, schmoren, dampfgaren und beizen, sowie Tipps und Tricks zum Thema Fisch filetieren. Nach vielen gemeinsamen Stationen im In- und Ausland, präsentiert Alexander Junker Fleischspezialitäten vom Holzkohlegrill und seine typischen Asia-Gerichte im Restaurant Woodfire in Innsbruck. Fischspezialist Stefan Wallner setzt derzeit seine umfangreichen Kenntnisse in der Innsbrucker Markthalle bei Fisch Peer ein.



Mo, 6. März 2017 18.30 bis ca. 23.00
€ 130,- inkl. Rezeptmappe, Schürze und Weine



Südtirol zu Gast: Anna Matscher Gourmet-Kochseminar mit Sterneköchin Anna Matscher

Frauen sind in der Welt der Spitzenköche rar. Anna Matscher ist eine davon. Die Autodidaktin ist zudem die einzige Sterneköchin Südtirols. In ihrem Restaurant Zum Löwen in Tisens kommen erfahrene Feinschmecker wie „Junglöwen“ auf den Geschmack. Gemeinsam mit Gatte Alois und Tochter Elisabeth, beide haben sich als Sommeliers dem Wein verschrieben, werden die alten Gemäuer des Löwen mit viel Herz und kulinarischem Feinsinn belebt. Die Küche der Anna Matscher ist bodenständig, tief in die Region verwurzelt, die unverfälschte Produkte in den Mittelpunkt stellt. Mit ihrem entwickelten Instinkt für guten Geschmack spiegeln ihre Gerichte sowohl Tradition als auch Zeitgeist wider. Für die Sterneköchin ist Kochen und die damit verbundene Kreativität höchster Ausdruck ihrer Lebensfreude. In diesem Sinne freuen wir uns auf das gemeinsame Kochen und ihre frische Südtiroler Frühlingsküche.



Di, 28. März 2017 18.30 bis ca. 23.00
€ 140,- inkl. Rezeptmappe, Schürze und Weine

Alpin-Aromaküche Gourmet-Kochseminar mit 2-Haubenköchen Armin u. Alexander Gründler

Gemeinsam am Herd, gemeinsam am Teller, heißt es bei Vater Armin und Sohn Alexander Gründler vom Alpin Kulinarik Hotel Gründler in Achenkirch. Die Vision des experimentierfreudigen Vaters, der 1998 das Hotel übernommen hat, wurde 2008 mit der ersten gemeinsam erkochten Haube Wirklichkeit. Parallel zum Gründler's Genießerwirthaus, eröffnete 2011 das Gründler's Gourmetstüberl, wo eine etwas „frechere“ Küche für Gäste geboten wird, die offen für Neues sind. Bei all den Trends, neuen Techniken und Kombinationen wollen die Gründlers dennoch nachvollziehbar bleiben. So ist die Handschrift der beiden auf jedem Teller zu sehen und zu schmecken. Beim gemeinsamen Kochen erfahren Sie mehr, über das Kochen und das „Drumherum“ – das ihnen fast noch wichtiger ist - der Alpin-Aromaküche von Vater und Sohn.



Di, 4. April 2017 18.30 bis ca. 23.00
€ 140,- inkl. Rezeptmappe, Schürze und Weine

Fisch aus See & Meer - Natural Art Cuisine - Gourmet-Kochseminar mit 3-Haubenkoch Christian Rescher

Die beiden Küchenchefs Christian Rescher und Markus Niederwanger kreieren stilsicher Neues, verpackt in spannende Gerichte, kleine Kunstwerke, die ein wunderbares Aromenspiel auf den Gaumen zaubern. Dabei aber unaufdringlich bleiben und den Eigengeschmack unverfälscht auf den Teller bringen - „Natural Art Cuisine“ eben. Seit 2009 ist das luxuriöse Hotel Aurelio in Lech die Wirkstätte des gebürtigen Salzburgers, der seine erste Haube in der Kunstpause in Innsbruck erkochte. Christian Rescher, der bereits 2015 bei uns zu Gast war, wird sich diesmal ganz dem Thema Fisch widmen. Süß- und Salzwasserfische mit ihren Eigenheiten stehen an diesem Abend im Fokus. Verschiedene Zubereitungsarbeiten wie beizen, räuchern, schmelzen oder in der Salzkruste garen stehen am Programm. Fischzüchter Andreas Mittermayr vom Fischteich in Lech und Seppi Peer, Fisch Peer, Markthalle Innsbruck, geben wertvolle Tipps rund um Süß- und Salzwasserfische.



Di, 25. April 2017 18.30 bis ca. 23.00
€ 140,- inkl. Rezeptmappe, Schürze und Weine



Törtchen & Tartelettes Kochkurs mit Konditormeister Christian Schaberreiter

Als Grundlage für diese köstlichen Bäckereien dienen vor allem Mürbteige und Biskuit in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie z.B. Kokos, Schoko oder Mandel. Ist der Teig gebacken, sind Kreativität und Know-how gefragt. Konditormeister Christian Schaberreiter zeigt Ihnen bei diesem Backkurs die besten Tricks für das sichere Gelingen von: cremigen Zubereitungen zum Füllen und Dressieren, Fruchtglasuren, abgekochten Fruchtcremen, Baiser, Lemon Curd und alles, was den Charme eines Naked Cake ausmacht. Freuen Sie sich auf sommerliche Kreationen, die Augen und Gaumen entzücken.



Di, 16. Mai 2017 18.30 bis ca. 23.00
€ 70,- inkl. Rezeptmappe, Schürze und Getränke

Martin Sieberer's Sommerküche

Wie in den vergangenen Jahren ist auch heuer Martin Sieberer wieder in der Schuler Aktiv Küche zu Gast. Der Spitzenkoch zählt seit vielen Jahren zu Österreichs Kochelite. Dies bestätigt der Guide Gault Millau seit 17 Jahren mit 3 Hauben. Das Hotel Trofana Royal, wo Martin Sieberer seit 1996 als Küchenchef tätig ist, bietet dem Meister ein kongeniales Umfeld für die täglichen Spitzenleistungen. Sein Wissen vermittelt er in seinen zahlreichen Kochbüchern ebenso wie in seinen Kochkursen. An diesem Abend führt Sie Martin Sieberer in die Grundlagen seiner Gourmetküche mit einer Leichtigkeit ein, wie sie seiner exquisiten Sommerküche entspricht.



Mi, 7. Juni 2017 18.30 bis ca. 23.00
€ 145,- inkl. Rezeptmappe, Schürze und Weine

GOURMET-GUTSCHEINE
die Geschenkidee für Hobbyköche und Genießer!



Anmeldungen und Informationen - bitte direkt bei uns oder unter www.schuler.co.at

Schuler Elektro Küchen Wohnen
Gießenweg 1, 6176 Völs
Tel. 0512 / 22 55 0

Schuler Küchen Wohnen / Schuler Aktiv Küche
Bert-Köllensperger-Str. 5, 6065 Thaur
Tel. 05223 / 52 231

aktivkueche@schuler.co.at

Stand 02,17