

## Programm „Wetscher Kochakademie“ Frühjahr 2010

### **Toni Mörwald, Mörwald Restaurants & Hotels, Feuersbrunn**

Kochkurs in Zusammenarbeit mit der Firma Wittmann (Wittmann Spitzenweine)

#### **„Best of Niederösterreich: Regionale Haubenküche“**

Donnerstag, 25. Februar 2010, 18 Uhr, Kursbeitrag € 95,- pro Person

Er war der jüngste Haubenkoch Österreichs und zählt heute zu den besten Köchen Europas: Toni Mörwald. Mit insgesamt 2 Michelin Sternen im Guide Michelin 2009, 4 Sternen im A la Carte 2010 und insgesamt 6 Hauben im Gault Millau 2010 ist er einer der meistausgezeichneten Köche des Landes. Derlei mit hohen Würden geehrt, nennt er heute ein Gourmetimperium sein Eigen, unter anderem Restaurants, Hotels und ein Cateringunternehmen. In diesem Kurs lädt Starkoch Toni Mörwald in die regionale Haubenküche Niederösterreichs ein und kocht feine Rezepte der Region einmal anders: vom Waldviertler Milchkalbsfilet bis zur süßen Versuchung aus Wachauer Marillen. Das Weingut Wittmann präsentiert dazu erlesene Weißweine.

### **Gerhard Flir, Dr. Stefan Ulmer, Bettina Endl**

ChinaMed-Group – Zentrum für Traditionelle Chinesische Medizin Telfs

#### **“Gourmet-Kochen nach den 5 Elementen”**

Montag, 26. April 2010, 18 Uhr, Kursbeitrag € 85,- pro Person

Welche energetische Wirkung haben Lebensmittel auf uns? Was bekommt uns und was nicht und warum ist das bei jedem Menschen anders? Spannende Antworten liefert dieser gesunde und gleichzeitig genussvolle Gourmet-Kochkurs aus der Welt der 5-Elemente-Küche. Sie basiert auf dem über 3.000 Jahre alten Erfahrungsschatz der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) und arbeitet dabei hauptsächlich mit saisonalen und landeseigenen Lebensmitteln. Gemeinsam mit Kochprofi und 5-Elemente-Spezialist Gerhard Flir bereiten die Teilnehmer ein 3-gängiges Frühlings-Feinschmecker Menü zu. Passend zum Menü gibt's die entsprechenden Getränkeempfehlungen. Wer möchte, lässt sich eingangs von Allgemeinmediziner

Dr. Stefan Ulmer eine kurze Gesundheitsdiagnose auf Basis der TCM geben. Ernährungsberaterin Bettina Endl komplettiert diesen einzigartigen Kochkurs und gibt wertvolle, individuelle Ernährungstipps.

### **Martin Sieberer, Paznaunerstube, Hotel Trofana Royal Ischgl**

#### **„Küche light für warme Tage“: Genussvolle Feinschmeckerküche“**

Mittwoch, 5. Mai 2010, 18 Uhr, Kursbeitrag € 95,- pro Person

Die kontinuierliche Auszeichnung mit drei Hauben reihen das Gourmetrestaurant "Paznaunerstube" unter die absolute Top-Klasse. Zu verdanken ist dies Starkoch Martin Sieberer. Schon 1998 wurde ihm die dritte begehrte Haube verliehen, 1999 wurde er zum besten Koch Tirols ausgezeichnet. Darauf folgte der Meistertitel zum Gault Millau "Koch des Jahres 2000 Österreich". In diesem Kurs präsentiert Martin Sieberer seine Küche und kocht mit Ihnen feine genussvolle Rezepte - von Fisch und Geflügel bis hin zu gefrorenen und heißen süßen Kreationen.

### **Karl Buchmair, Firma Gaggenau**

#### **„Neue Technik, neue Gewohnheiten: Die neue Top-Klasse der Küchengeräte“**

Zusammen mit der Firma Gaggenau geben wir Ihnen einen Überblick über die neueste Technik in der Küche. Dabei haben Sie die Gelegenheit, Profi Karl Buchmair für zwei Stunden beim Zubereiten genussvoller Speisekombinationen, z. B. nach der schonenden Dampfgarmethode, über die Schulter zu schauen. Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich bitte direkt bei uns für nähere Termin-Infos.

**Sichern Sie sich Ihren fixen Platz und melden Sie sich jetzt an:**

**m.gredler@wetscher.com oder Tel. (+43)-(0)5288-600-11**



**Das Tiroler Einrichtungshaus · Spezialwerkstätten für den Innenausbau**

