

CROSS KITCHEN – MODERNIZED COMFORTFOOD

ESSEN VERBINDET – BESONDERS BEI DER ZUBEREITUNG VERSCHIEDENER LÄNDERKÜCHEN



Cross Kitchen bezeichnet ein gastronomisches Konzept, bei dem verschiedene kulinarische Traditionen und Zutaten aus unterschiedlichen Ländern oder Regionen kreativ kombiniert werden. Es handelt sich um eine Fusion der österreichischen Traditionsküche mit anderen Küchenstilen, um neue Geschmackserlebnisse zu schaffen.



TERMINE:

04.06.2025
26.11.2025

INFORMATIONEN:

Dauer:
ca. 4 Stunden

Ort:
Chefmanship
Centre Wien

Hinweis:
Kochjacke oder
Schürze mitbringen

DAS ERWARTET DICH:

Lokale Zutaten:

- Erfahre mehr über regionale Zutaten, die das Herzstück unseres kulinarischen Erbes bilden.

Globale Zutaten:

- Entdecke Aromen aus aller Welt und lerne deren Herzensküche sowie großartige Geschmackserlebnisse kennen.

Fusionstechniken:

- Kombiniere regionale und globale Aromawelten und kreiere mit ihnen neue, einzigartige Trendgerichte.

DEINE REFERENTEN:



Daniel Kogoj
Antonio Paravic

Culinary Fachberatung
Österreich