

UNWIDERSTEHLICHES GEMÜSE

VOM UNGELIEBTEN ERSATZSPIELER ZUM STAR AUF DEM TELLER



Erlebe, wie du selbst Gemüse-Skeptiker mit besonderen Gemüsegerichten begeistern kannst. Erfahre dabei mehr über kreative Zubereitungsmethoden, intensive Aromen, interessante Texturen und mehr darüber, wie du sie in deiner Küche einsetzt.



TERMINE:

30.04.2025
13.08.2025

INFORMATIONEN:

Dauer:
ca. 3,5 Stunden

Ort:
Chefmanship
Centre Wien

Hinweis:
Kochjacke oder
Schürze mitbringen

DAS ERWARTET DICH:

Inspiration:

- Entdecke neue Wege, Gemüse saisonal und kreativ in deine Gerichte zu integrieren.
- Lerne, wie du mit wenigen Zutaten große Geschmacks erlebnisse schaffst.

Low Waste:

- Erfahre, mit welchen Zero Waste Tipps du weniger verschwendest.

Gartechniken:

- Erforsche verschiedene Techniken, um das Gemüse aufs nächste Level zu heben.

DEINE REFERENTEN:



Daniel Prinz
Antonio Paravic
Culinary Fachberatung
Österreich