

Mediterrane Genussreise: Kochkurs mit Spitzenköchen begeistert!

Am 3. Februar 2025 erlebten 120 Teilnehmer in Spittal mit Topköchen italienische Küche, begleitet von Wein-Genuss und Workshops.



Millstatt, Österreich - In einem kulinarischen Highlight versammelten sich rund 120 begeisterte Teilnehmer in der HLW Spittal, um in die Geheimnisse der mediterranen Küche einzutauchen. Renommiertere Köche aus der Partnerstadt Millstatt, Andrea Bassi und Sandro Sandri, boten über fünf Abende hinweg eine exquisite Auswahl italienischer Klassiker. Von gratinierten Artischocken bis hin zu sizilianisch gefüllten Tomaten präsentierten sie eine Reihe von köstlichen Gerichten. Die Veranstaltung bot nicht nur köstliche Speisen, sondern auch die Möglichkeit, einen Blick über die Schultern der Köche zu werfen und direkt an der Zubereitung teilzunehmen, wie auf klick-kaernten.at berichtet wird.

Ein künstlerisches Kocherlebnis

Die hervorragend ausgestattete Lehrküche der HLW Spittal diente als idealer Rahmen für dieses Kooperationsprojekt. Direktor Adolf Lackner und Fachvorständin Eva-Maria Scherzer äußerten sich erfreut über das große Interesse und die erfolgreiche Zusammenarbeit, bei der auch Schüler praktische Erfahrungen sammeln konnten. Ein besonderes Highlight stellte der Proscuitto di San Daniele dar, der perfekt mit den mediterranen Köstlichkeiten harmonierte.

Für Liebhaber des geselligen Kochens gibt es auch frisch erschienene Inspirationen in Form des Buches „Social Plates“. Hier lernen die Leser, wie man kleine Köstlichkeiten gemütlich servieren kann, während jeder Selbstbedienung betreibt und nach Belieben zunächst probiert. Die Autorin Katharina Küllmer liefert zahlreiche Rezeptideen, die von klassischen Tapas bis hin zu innovativen asiatisch inspirierten Gerichten reichen. In ihrem Buch findet sich eine Fülle von Anregungen für entspannte Abendessen mit Freunden, und sie betont, wie einfach es ist, eine gesellige Atmosphäre zu schaffen, wie auf **foodistas.de** geschildert.

Mit über 15 verschiedenen „Social Plates“-Ideen, die auf ausgewogene Kompositionen von Aromen und Texturen setzen, bietet das Buch eine kreative Vielfalt, die nicht nur erfahrene Köche, sondern auch Einsteiger anspricht. So wird jeder Anlass zu einem besonderen Fest der Sinne!

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Millstatt, Österreich
Quellen	• www.klick-kaernten.at • foodistas.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at