

# Workshop Termine 2020/2021

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit mit Profis zu kochen.

Jedermann oder jedefrau, ob Profi oder am Kochen interessierter zwischen 14 und 99 Jahren, ist herzlich willkommen.

[www.kocheninwienundnoe-vko.at](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at)



**Kochen  
mit Profis**



bunt  
&  
g'sund

Obst Gemüse Zustellservice

[www.buntundgsund.at](http://www.buntundgsund.at)

## Liebe Kochbegeisterte,

der gemeinnützige Verband der KöchInnen von Wien und Niederösterreich freut sich Ihnen das **Workshopprogramm** von 2020/2021 zu präsentieren. Nützen Sie die Gelegenheit mit Kochprofis gemeinsam am Herd zu stehen.

Unsere **Workshops** richten sich an

- BerufsköchInnen
- Partissiers
- SchülerInnen
- Lehrlinge
- und also alle, die am Kochen interessiert sind

Wir freuen uns immer über **gemischtes Publikum** (Profis und Kochbegeisterte), denn jeder kann von jedem etwas lernen. Sie finden alle unsere **Workshops online** unter [www.kocheninwienundnoe-vko.at](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at), dort können Sie sich gleich **anmelden** und **bezahlen**.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass jeden **ersten Dienstag** im Monat (ausgenommen Juli, August) unser Stammtisch im **Gasthaus Mostland**, Heinestraße 30, 1020 Wien stattfindet. Wer Lust und Laune hat, ist **herzlich willkommen** zum netten Austausch und fachsimpeln.

**Danke** auch an unsere **Sponsoren**, ohne diese wir unser Workshopprogramm nicht so **kostengünstig** anbieten könnten.

## Unsere Sponsoren



## Workshop Neue Kochtechniken Entwicklungen des Kochens



Montag, 21. September 2020

- Inhalt** Sous-Vide, Niedrigtemperaturgaren, Molekularküche, UV-Grill und viele praktische Tipps vom Profi.  
Profis kochen für Sie und verraten Ihnen Tipps & Tricks.
- Es kochen** Unter der Leitung von Matthias Birnbach, mit Lehrlingsausbilder Peter Löscher und Niklas Sinnabell
- Uhrzeit** 13:00 bis 16:30 Uhr
- Ort** GTA-Loosdorf  
Kreffttstraße 1, 3382 Loosdorf
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop Kochen mit der Herbsterte



Montag, 05. Oktober 2020

- Inhalt** Vom Feld ins Glas - egal ob Einlegen, trocknen, fermentieren, Suppenwürze, Einrexen, Gulasch oder Bolognese Soße, wir arbeiten quer durchs Beet.  
**Nach Möglichkeit bitte Kochgewand und Messer mitbringen.**
- Es kocht** Familie Aprea
- Uhrzeit** 14:00 bis 18:00 Uhr
- Ort** Landgasthof Mutti  
Am Bahnhof 6, 2123 Schleinbach
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop Sardinien zu Gast bei der Mutti



Montag, 12. Oktober 2020

- Inhalt** Wenn Italien zu Gast in Österreich ist. Fregola (Nudelart), Zuppa Cuata (südtalienische Brotsuppe), Culurgiones (Ravioli), Lamm mit Artischocken, Seadas (süße Teigtaschen).
- Es kochen** Maurizio Biscosi, Hannes Aprea, Fabio Aprea
- Uhrzeit** 15:00 bis 18:30 Uhr
- Ort** Landgasthof „Mutti“  
Am Bahnhof 6, 2123 Schleinbach
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



# VERSCHOBEN

AUF 15. – 17. OKTOBER 2021

## YOUNG CHEFS UNPLUGGED

BE DIFFERENT

Die Veranstaltung Young Chefs Unplugged wurde leider auf Grund von Corona Maßnahmen auf 2021 verschoben.

**Neuer Termin**  
**15. - 17. Oktober 2021**

### Fisch filetieren und zubereiten

Mittwoch, 21. Oktober 2020



- Inhalt** Wie schneidet man Filets aus einem ganzen Fisch? Gemeinsam filetieren wir zuerst den Fisch und danach wird er gekocht.  
**Kochgewand und Messer mitbringen, wenn möglich.**
- Es kochen** Matthias Eberhardt, Peter Löscher, Karl Findeis
- Uhrzeit** 12:00 bis 15:30 Uhr
- Ort** Karnerta  
Hermann-Gebauer-Straße 18, 1220 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



Unkostenbeitrag

Mitglieder: 36,- (Erwachsene) | 16,- SchülerInnen, Lehrlinge  
Nichtmitglieder: 52,- (Erwachsene) | 26,- SchülerInnen, Lehrlinge

*AK-Fachausschuss Gastronomie &  
AK-Fachausschuss Hotel- und  
Beherbergungsbetriebe*

**Du bist Lehrling im Bereich Gastronomie  
oder Hotel- und Beherbergungsbetriebe?**

Deine Lehrabschlussprüfung naht in großen  
Schritten und du brauchst Unterstützung?

**Dann bist du  
bei uns richtig!**



**Wir bieten dir:**

- ✓ Berufswettbewerbe für Lehrlinge
  - ✓ Rat und Hilfe im Lehrlingsalltag
  - ✓ Vorbereitungskurse zur Lehrabschlussprüfung
- 
- ✓ Berufsinformationen aus erster Hand
  - ✓ Abstellen von gesetzeswidrigen Zuständen in Betrieben
  - ✓ Überprüfung der fachlich korrekten Ausbildung der Lehrlinge
  - ✓ Enge Zusammenarbeit mit den Berufsschulen
  - ✓ Kontrolle der Einhaltung von arbeits- und sozialrechtlichen Vorschriften



**WIR SIND AUF DEINER SEITE,  
WENN ES DARAUFG ANKOMMT!**

**vida Fachausschussbüro Wien**

Triester Straße 40/3/1, 1100 Wien

Tel.: +43 (01) 53 444 79 DW 685 oder DW 686

E-Mail: [fachausschuss.wien@vida.at](mailto:fachausschuss.wien@vida.at)

## Workshop Kalte Grundsoßen und Ableitungen



Dienstag, 03. November 2020

- Inhalt** Kalte Grundsoßen und Ableitungen, Marinaden für Fleisch und Salat sowie Dressings.
- Es kochen** Peter Löscher, Judith Frank, Reza Jafari
- Uhrzeit** 14:30 bis 17:30 Uhr
- Ort** Pizza Plus  
Anton Baumgartner Straße 44, 1230 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop - QimiQ Culinary Chef



Donnerstag, 12. November 2020

- Inhalt** Haubenküchenflair ohne viel Aufwand, Appetizer, Snacks und Aufstriche. Aus wenigen Zutaten schaffen Sie mit QimiQ ganz besonders süße und pikante Klassiker.
- Es kochen** „QimiQ Culinary Chef“, Assistenz Judith Frank
- Uhrzeit** 13:00 bis 16:30 Uhr
- Ort** GTA-Wien  
Kolbegasse 66, 1230 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Kopert Cress Kann Kresse nach Austern schmecken?



Mittwoch, 18. November 2020

- Inhalt** Begeben Sie sich mit uns auf eine Koppert Cress Reise durch eine globale Landschaft, in der Gastronomie und Gartenbau aufeinandertreffen. Auf der epischen Suche nach der richtigen Aromakombination.
- Reisebegleiter** Hemond Chatterjee, Michael Rehling, Niklas Sinnabell, Fabio Aprea
- Uhrzeit** 13:00 bis 17:30 Uhr
- Ort** Pizza Plus  
Anton Baumgartner Straße 44, 1230 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



Unkostenbeitrag

Mitglieder: 36,- (Erwachsene) | 16,- SchülerInnen, Lehrlinge  
Nichtmitglieder: 52,- (Erwachsene) | 26,- SchülerInnen, Lehrlinge

**Goodfoodbymats**

**Ihr gastronomischer Berater**

Gastronomie Konzepte • Produktentwicklung

- Kochkurse • Privates kochen in den eigenen vier Wänden

**[www.goodfoodbymats.com](http://www.goodfoodbymats.com)**



**goodfoodbymats**  
Purity. Passion. Perfection.

*gf*

## Workshop - Bringen Sie Ihre Kinder mit und wir backen gemeinsam Weihnachtskekse



Montag, 07. Dezember 2020

**Inhalt** Gemeinsam mit Ihren Kindern backen wir Weihnachtskekse, Weihnachtsstollen, Weihnachtsdesserts und machen jede Menge tolle Verzierungen und Dekos. Für Kinder ab 10 Jahren geeignet. **Kochgewand und Messer mitbringen, wenn möglich.**

**Es backen** Konditorinnen:  
Renate Jurmann, Victoria Trappel  
Konditor: Nikolaus Tolinger

**Uhrzeit** 13:00 bis 16:30 Uhr

**Ort** GTA-Loosdorf  
Krefttgasse 1, 3382 Loosdorf



## Workshop - iSi-Workshop



Mittwoch, 09. Dezember 2020

**Inhalt** Von Suppen über Schäume bis zu Desserts, der Fantasie sind fast keine Grenzen gesetzt. Entdecken wir gemeinsam die unendliche Inspiration.

**Es kochen** Rainer Kratzer, Peter Löscher

**Uhrzeit** 13:00 bis 16:30 Uhr

**Ort** GTA-Wien  
Kolbegasse 66, 1230 Wien

**Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)

**Sonderpreis** Jede/r TeilnehmerIn erhält eine iSi Flasche um 110,- statt 260,- (sollten Sie dieses Angebot nicht wahrnehmen wollen, können Sie gerne Ihre eigene Flasche mitnehmen)



Unkostenbeitrag

Mitglieder: 36,- (Erwachsene) | 16,- SchülerInnen, Lehrlinge  
Nichtmitglieder: 52,- (Erwachsene) | 26,- SchülerInnen, Lehrlinge

## Workshop - Vegane Alternativen für das Weihnachtsmenü



Samstag, 19. Dezember 2020

- Inhalt** Es muss nicht immer Fisch oder Fleisch sein. Wir kochen gemeinsam leckere vegane Weihnachtssessen von der Vorspeise bis zum Dessert. Weihnachtskekse und tolle Desserts von Nikolaus werden Sie überraschen.
- Es kochen** Günther Fuchs, Nikolaus Tolinger
- Uhrzeit** 13:00 bis 16:30 Uhr
- Ort** HLTW 21  
Wassermannngasse 12, 1210 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop - Pasteten und Galantinen, die eleganteste Art Reste zu verwerten



Mittwoch, 13. Jänner 2021

- Inhalt** Resteverwertung einmal anders - wir machen Pasteten, Galantinen, Pastetenteig, Farcen, Einlagen. Gemeinsam finden wir den Unterschied von Galantinen, Pasteten, Terrinen, Ballotines (französisch für „kleiner Ballen, Päckchen“) heraus.
- Es kochen** Christian Meyer  
(Küchenmeister, Präsident von Euro Toques)  
Assistenten: Niklas Sinnabell,  
Victoria Trapel, Michael Rehling
- Uhrzeit** 13:00 bis 17:00 Uhr
- Ort** GTA-Wien  
Kolbegasse 66, 1230 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop - Family Cooking



Freitag, 05. Februar 2021

- Inhalt** Die ganze Familie kocht gemeinsam das Essen. Schnelle und gesunde Gerichte, die billig eingekauft werden. Im Vergleich: Fastfood (fast ein Essen) und selbst gekochtes Fastfood (Burger), wo man weiß, was drinnen ist. **Für Kinder ab 10 Jahren geeignet.**
- Es kochen** Günther Fuchs mit der Unterstützung von Nikolaus Tolinger und Judith Frank
- Uhrzeit** 14:00 bis 17:30 Uhr
- Ort** HTWL 21  
Wassermannngasse 12, 1210 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop - Wiener Mehlspeisen leicht gemacht



Freitag, 12. Februar 2021

- Inhalt** Selbst mitbacken mit unseren Patissiers. Wir zeigen Ihnen, wie man Strudelteig selbst macht, Knödel, verschiedene Teige, aber auch Palatschinken, böhmische Rahmdal-ken, Topfenstrudel, Apfelstrudel und vieles mehr.
- Es kochen** Patissière Renate Jurmann und Patissière Markus Kröpfl
- Uhrzeit** 13:00 bis 17:30 Uhr
- Ort** Seestadt Wienwork  
Sonnallee 31, 1220 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Hygiene-Schulung nach EU Verordnung 832



Mittwoch, 17. Februar 2021

- Inhalt** Hygiene und HACCP für Gastronomie und Lebensmittel Betriebe. Hygiene-Schulung nach EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Erfahren Sie von unserem diplomierten Hygienemanager Bernhard Weislav, welche Gefahren und Risiken in unseren Küchen lauern und was Sie dagegen tun können. Hygieneschulungen sind dabei nicht nur ein verpflichtendes Übel, sondern auch eine ideale Möglichkeit, den richtigen Umgang mit Lebensmitteln zu vertiefen.
- Ihr Hygiene-  
manager** Bernhard Weislav
- Uhrzeit** 13:30 bis 17:30 Uhr
- Ort** Pizza Plus  
Anton Baumgartner Straße 44, 1230 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)

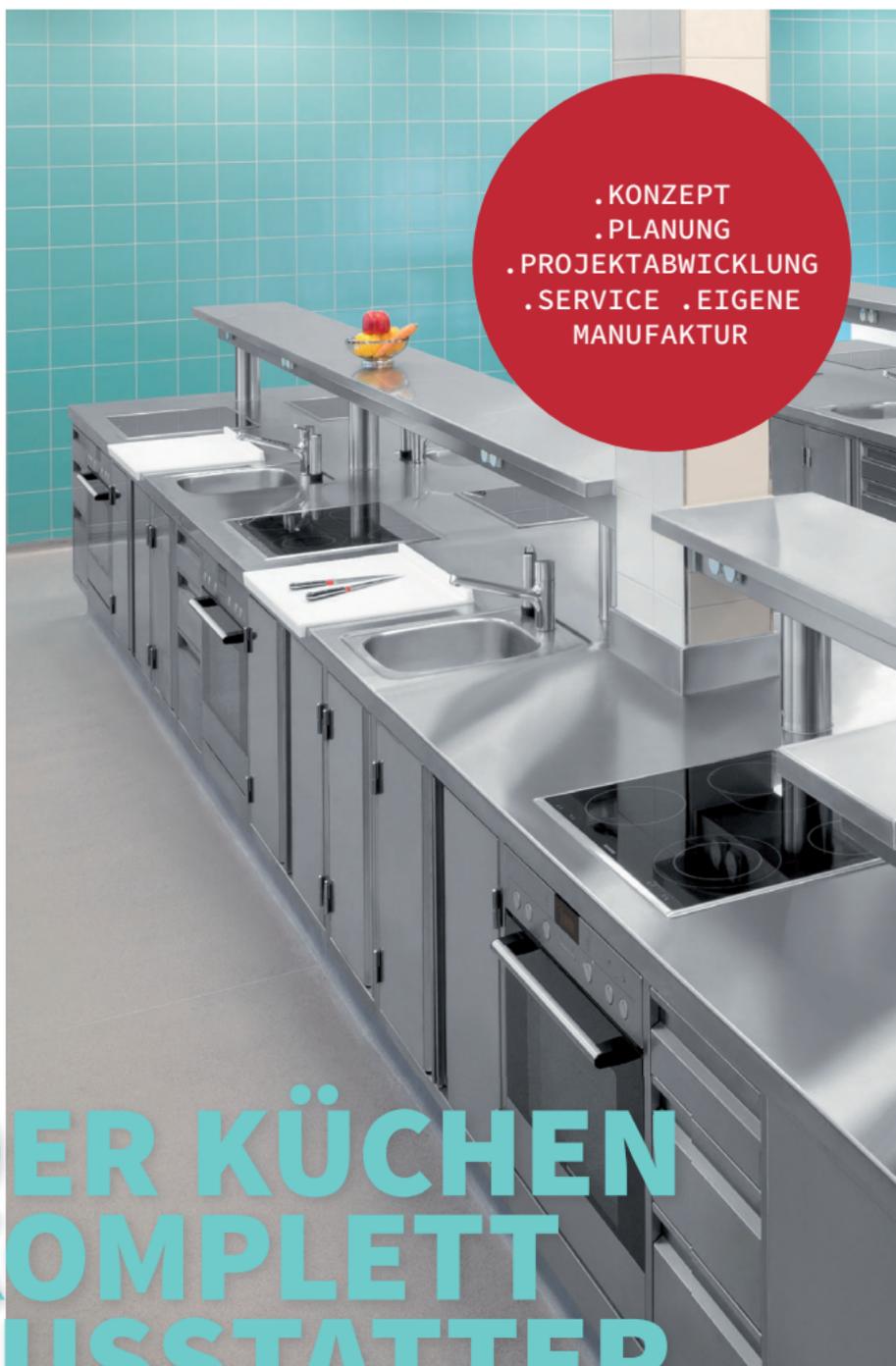


Unkostenbeitrag

Mitglieder: 36,- (Erwachsene) | 16,- SchülerInnen, Lehrlinge  
Nichtmitglieder: 52,- (Erwachsene) | 26,- SchülerInnen, Lehrlinge



**GROSSKÜCHENTECHNIK  
AUSTRIA GMBH**



. KONZEPT  
. PLANUNG  
. PROJEKTABWICKLUNG  
. SERVICE . EIGENE  
MANUFAKTUR

**DER KÜCHEN  
KOMPLETT  
AUSSTATTER**

[www.gt-austria.com](http://www.gt-austria.com)

*Wir sind gastro total*

## Besichtigung eines Gemüsegroßhändlers



Donnerstag, 11. März 2021

### Inhalt

Besichtigung eines Gemüsegroßhändlers und Fachgespräch mit dem Leiter LGV Wien. Sehen Sie, wie es am größten Markt von Wien in einer Firma zugeht. Wie die Logistik und der Umgang mit den relativ schnell verderblichen Waren funktioniert. Erhalten Sie einen Zugang zum konventionellen Gemüseanbau (LGV) und hören Sie im Vergleich wie das Biobauern machen. Sehen Sie die Vielfalt des Angebotes, aber auch die dadurch entstehende Problematik.

### Ihre Begleiter

Es betreuen Sie unser Jugendreferat, Peter Löscher und Michael Schneider

### Uhrzeit

13:00 bis 16:00 Uhr

### Ort

Gemüsegroßhändler Firma Strobl  
Laxenburger Straße 367, 1230 Wien

### Treffpunkt

vom Haupteingang ca. 200 Meter geradeaus

### Anmeldung

[www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)

**GRATIS**



## Kopert Cress Kann Kresse nach Austern schmecken?



Mittwoch, 17. März 2021

### Inhalt

Begeben Sie sich mit uns auf eine Koppert Cress Reise durch eine globale Landschaft, in der Gastronomie und Gartenbau aufeinandertreffen. Auf der epischen Suche nach der richtigen Aromenkombination.

### Reise- begleiter

Hemond Chatterjee, Michael Rehling,  
Niklas Sinnabell, Fabio Aprea

### Uhrzeit

13:30 bis 17:30 Uhr

### Ort

Pizza Plus  
Anton Baumgartner Straße 44, 1230 Wien

### Anmeldung

[www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



Unkostenbeitrag

Mitglieder: 36,- (Erwachsene) | 16,- SchülerInnen, Lehrlinge  
Nichtmitglieder: 52,- (Erwachsene) | 26,- SchülerInnen, Lehrlinge

# isi®

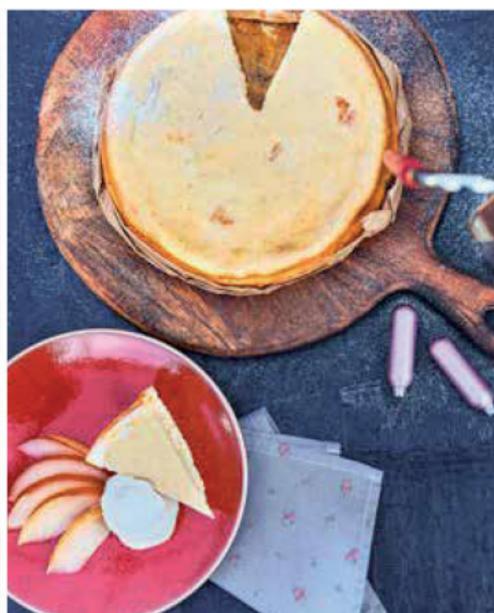
Das Upgrade für deine Outdoor-Küche.  
Kreativ grillen, kochen und backen.

## Der Gourmet Whip.



### Die Zeiten ändern sich, das Original bleibt.

Wir stehen als österreichische Marke für Qualität, Sicherheit und Vertrauen – seit über 150 Jahren. Unsere Produkte bieten alle Möglichkeiten, dein Grillenerlebnis im Handumdrehen individueller zu gestalten. Inspirierende Grillrezepte und Informationen unter [www.isi.com/grillen](http://www.isi.com/grillen)



## Workshop - Pralinen- & Schokotraum



Mittwoch, 25. März 2021

**Inhalt** Wir lassen Pralinen und Desserts mit Schokolade entstehen, bearbeiten Schokolade und zaubern moderne Desserts.

**Es kochen** Benjamin Schröder vom Restaurant Apron  
Assistenten: Reza Jafari, Mohamad Safari, Niklas Sinnabell

**Uhrzeit** 13:30 bis 18:00 Uhr

**Ort** Kastner  
Baldassgasse 3, 1210 Wien

**Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop - Brotbacken



Freitag, 16. April 2021

**Inhalt** Brot und Gebäck aus dem eigenen Ofen, Waldviertler Bauernbrot, Wandelbrot Ulrichschläger Brot, Semmelteig, glutenfreies Brot mit laktosefreiem Topfen. Backen Sie Ihre eigenen Semmeln, Salzstangerl, Bauern- oder Wandelbrot.

**Es backen** Bäcker StR. Dipl. Päd. Josef Sailer,  
Reza Jafari, Victoria Trapel

**Uhrzeit** 13:00 bis 17:30 Uhr

**Ort** Seestadt WienWork  
Sonnenalle 31, 1220 Wien

**Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop - QimiQ Culinary Chef



Mittwoch, 21. April 2021

**Inhalt** Lernen Sie wie man mit QimiQ Marinaden fürs Grillen, den Maibock, das Lamm, den Saibling oder für Beefburger macht. Mit dieser Mariande bleiben die Endprodukte saftig.

**Es kochen** „QimiQ Culinary Chef“, Assistenz El Hendy Joe

**Uhrzeit** 13:00 bis 16:30 Uhr

**Ort** GTA-Wien  
Kolbegasse 66, 1230 Wien

**Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



Unkostenbeitrag

Mitglieder: 36,- (Erwachsene) | 16,- SchülerInnen, Lehrlinge  
Nichtmitglieder: 52,- (Erwachsene) | 26,- SchülerInnen, Lehrlinge

# Kitchen Youngsters

- Du bist unter 25?
- Deine Leidenschaft brennt für den
- Koch- bzw. Patissierberuf?

Dann solltest du bei den  
Kitchen Youngsters einsteigen

Anmeldung unter:  
[www.kocheninwienundnoe-vko.at/mitgliedschaft](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/mitgliedschaft)

## Wer wir sind und was wir tun

- Wir fahren gemeinsam zu Wettbewerben im In- und Ausland, wo wir als Team antreten
- Du profitierst von einem Netzwerk an KöchInnen und Patissieres
- Du hast jederzeit AnsprechpartnerInnen mit jahrelanger Erfahrung
- Du kannst mit erfahrenen KöchInnen auf Augenhöhe kochen bzw. assistieren
- Du kannst an unseren zahlreichen Workshops und Weiterbildungen zu vergünstigten Preisen teilnehmen
- Du kannst im Verband der Köche aktiv Mitarbeiten

Der Verband der Köche Wien und Niederösterreich, freut sich über neue Ideen und junge Leute, denn nur so hat unser Beruf eine Chance weiterzubestehen.

## Workshop - Wiener Küche

Freitag, 23. April 2021



- Inhalt** Spezialitäten, die schon fast in Vergessenheit geraten sind, wie Bruckfleisch, Zwiebelfleisch, Wiener Tafelspitz mit klassischen Beilagen (Rösterdäpfel, Schnittlauchsoße), Fiakergulasch, aber auch Powidltascherl, Liwanzen, Topfenknödel (süß & pikant) Serviettenknödel und nicht zu vergessen das klassische Wienerschnitzel (Kalbfleisch) mit Erdäpfelsalat, gefüllte Paprika, Erdäpfelgulasch vegetarisch.
- Es kochen** Fachlehrer Günther Fuchs, Küchenchef Edgar Parisi, Michael Schneider, Victoria Trapel, Fabio Aperia
- Uhrzeit** 14:00 bis 17:30 Uhr
- Ort** Kastner  
Baldassgasse 3, 1210 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop - Der Frühling ist wieder da Wir kochen mit den ersten Früchten des Jahres



Freitag, 30. April 2021

- Inhalt** Was ist beim Arbeiten mit Spargel zu beachten, wie wird er haltbar gemacht und was können die verschiedenen Farben (grün, violett, weiß). Erstes Obst der Saison: Erdbeeren und Rhabarber, ein tolles Gemüse, Vogelmiere wächst schon unter dem Schnee, Bärlauch ein tolles Wildkraut, von dem man alles verarbeiten kann (Wurzeln, Blätter, Blütenknospen und Blüten)
- Es kochen** Peter Löscher, Edgar Parisi, Reza Jafar, El Hendy Shehata
- Uhrzeit** 13:00 bis 17:00 Uhr
- Ort** GTA-Kochstudio  
Kolbegasse 66, 1230 Wien
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



Unkostenbeitrag

Mitglieder: 36,- (Erwachsene) | 16,- SchülerInnen, Lehrlinge  
Nichtmitglieder: 52,- (Erwachsene) | 26,- SchülerInnen, Lehrlinge



Ihr Rettungsanker  
**Tanja Helm:** 0680/20 76 240  
tanja.helm@tasy-werbeagentur.at



Ihr Rettungsanker  
**Sylvia Musel:** 0660/544 69 16  
sylvia.musel@tasy-werbeagentur.at



*Der rettende Anker für Ihre Unternehmenskommunikation*

## Was für unsere Agentur spricht

- Kundentermine bei Ihnen im Haus (Niederösterreich, Burgenland, Wien)
- Wir legen Wert auf guten Kundenservice
- Ihre Anliegen sind unsere Herausforderungen
- Agentur mit viel Herz und Leidenschaft für die Sache
- Kein Auftrag ist uns zu klein
- Wertschätzung wird bei uns GROSSGESCHRIEBEN
- Langfristige Geschäftsbeziehungen sind uns wichtig

## Genussfestival im Wiener Stadtpark

Freitag, 07. bis Sonntag, 09. Mai 2021



- Inhalt** Anfang Mai findet im Wiener Stadtpark das alljährliche Genussfestival statt. Die beiden VKÖ-Sektionen Wien und Niederösterreich präsentieren Schmankerln aus der Region und den Bundesländern.  
Wir freuen uns auf Euren Besuch und halten für alle VKÖ-MitgliederInnen eine kleine Überraschung bereit.
- Öffnungszeiten** Freitag 11:00 - 21:00 Uhr,  
Samstag 10:00 - 21:00 Uhr  
Sonntag 10:00 bis 17:00 Uhr
- Ort** Wiener Stadtpark  
Parkring 1, 1010 Wien
- Anmeldung** Der Eintritt in den Stadtpark ist selbstverständlich für alle BesucherInnen kostenlos



## Kräuterwanderung mit Ulli

Freitag, 28. Mai 2021



- Inhalt** Im Kreutwald sammeln wir Kräuter, die wir anschließend in der Küche gleich verarbeiten werden. Wir lernen Wildkräuter kennen und was man daraus machen kann, wie man sie haltbar macht und welche Verwendungsmöglichkeiten es gibt.  
**Bitte gutes Schuhwerk anziehen.**

- Ihre Begleiterin** Ulli Aprea
- Uhrzeit** 14:00 bis 18:00 Uhr
- Treffpunkt** Landgasthof „Mutti“  
Am Bahnhof 6, 2123 Schleinbach
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)



## Workshop - Grillen für Profis

Montag, 21. Juni 2021



- Inhalt** GrillmeisterInnen aufgepasst - in „Mutti's“ Garten geht es heiß her. Sie sehen die Technik der Profis: marinieren, einlegen, Soßen, braten, schmoren, Spare Ribs vom Erfinder und vegane Grillerei.  
**Dieser Workshop richtet sich an Fortgeschrittene.**
- Es grillen** Fabio Aprea, Hannes Aprea, Benjamin Bilic
- Uhrzeit** 17:00 bis 21:00 Uhr
- Ort** Landgasthof „Mutti“  
Am Bahnhof 6, 2123 Schleinbach
- Anmeldung** [www.kocheninwienundnoe-vko.at/events](http://www.kocheninwienundnoe-vko.at/events)

# Workshop Termine 2020/2021

## Verband der Köche Sektion Wien

Obmann Michael Schneider  
Adresse Schiffmühlenstraße 50, 1220 Wien  
E-Mail michael.schneider@kocheninwienundnoe-vko.at  
Website www.kocheninwienundnoe-vko.at

## Verband der Köche Sektion Niederösterreich

Obmann Peter Löscher  
Adresse Zayastraße 2a, 2193 Hobersdorf  
E-Mail peter.loescher@kocheninwienundnoe-vko.at  
Website www.kocheninwienundnoe-vko.at

Stand September 2020, Druck- und Satzfehler vorbehalten



**Kochen  
mit Profis**