



MEDIEN - INFORMATION

Auf den Spuren regionaler Spezialitäten in Österreich:

Kreativ-Kurse für Genießer und Hobby-Köche

(97 Zeilen zu je 60 Anschlägen/5.318 Zeichen)

Die kreative Verarbeitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und die zeitgemäße Interpretation traditioneller Rezepte stehen im Mittelpunkt vieler Kulinarik-Kurse der Plattform „Kreativ Reisen Österreich“. Innovative Kochkünstler und engagierte Produzenten bieten Seminare und Workshops an, bei denen genussvoll Wissen perfektioniert werden kann. Dabei stehen Käse selbst erzeugen, Weinwissen perfektionieren, Brot backen oder kreatives Gestalten österreichischer Backkunst im Vordergrund.

Thomas Hüttl macht Gästen in seinem Kochatelier mitten in Wien nahe des berühmten Naschmarkts Appetit auf Kochen! Vom Kochkurs, "Rent A Cook" bis zum Eventkoch ist er für alles zu haben: "Kochen ist wie Musik" - als Vorreiter für Kochkurse in Wien bietet Thomas Hüttl seit dem Jahr 2000 über zwölf Jahre Erfahrung im Umgang mit Gästen aus aller Welt! Auf seiner Homepage <http://www.kochkurs-wien.at/goto/de/kochatelier/termine> können Interessenten tagesaktuell Termine, Koch-Events und Veranstaltungen einsehen! Auch Exklusiv-, Wochenend-, Abend- oder Wein-Kochkurse sind hier zu finden. Kontakt: Kochatelier Thomas Hüttl, Schönbrunnerstraße 36/3, 1050 Wien, Tel.: + 43 699 19452351, info@eventkoch.at, www.kochkurs-wien.at.

Zu weiteren Treffpunkten für echte Genießer und interessierte Hobby-Köche gehört die Gmunder Genusskochschule mit In-

grid Pernkopf, die ihre vielfältigen Kurse im Landhotel Grünberg am See in Gmunden anbietet (www.gruenberg.at). In unterhaltsamen 1/2-Tages oder Tages-Kochkursen erfahren Gäste viel Wissenswertes rund um genussvolles Kochen. Die Kurse finden das ganze Jahr über statt (ab EUR 88,-) und 1 Nächtigung im Doppel- oder Einzelzimmer im Landhotel Grünberg am See um EUR 58,- pro Person.

Das **Gartenhotel und Weingut Pfeffer** in Dürnstein, Wachau, lädt zu „Weinseminaren und –verkostungen, Riedenwanderungen mit Degustationsmenü“ das ganze Jahr über ein (www.pfeffel.at). Zur Sommerzeit wird bei "Alles Marille in der Wachau" zu Marillen-Degustationsmenüs in 7 Gängen mit Weinbegleitung, Radpartie durch die Marillengärten und Beautybehandlung bis spätestens 31. August 2015 (ab EUR 245,60 pro Person) eingeladen.

Weinseminare werden auch im Hotel **Eisenbock's Strasserhof** in Straß im Straßertale, Niederösterreich, in Zusammenarbeit mit Weinkenner Joachim Palm und der Vinothek „Wein-Kontraste“ angeboten. Hier können Gäste während eines Weinseminars ihr Wissen zu Terroir, Verkostung & Qualität der in Straß angebauten Weine vertiefen. www.strasserhof.at

„Krapfenbacken auf der Simonalalm“ lautet das Angebot der **Simonalalm** – Berg & Skilift Hochsöll in Tirol. Hier kann traditionelle Backkunst erlebt werden, wo Gäste ihre eigenen Tiroler Krapfen auf dem Holzherd backen, einmal so richtig drauf los jodeln können oder der Windharfe und klingenden Steinen auf der Alm lauschen und eigene Kräuter einsammeln können. (www.hexenwasser.at).

Im **Käsehaus Montafon** lernen Gäste unter Anleitung des Teams rund um Werner Fritz in wenigen Stunden ihren eigenen Käse zu produzieren! Käsefachleute begleiten auf dem Weg

zum individuellen Sennerlebnis, wobei spannende, wissenswerte und vor allem heitere Informationen rund ums "Käsen" in Vorarlberg vermittelt werden! www.kaesehaus-montafon.com

Helga Fidler-Himself lädt zu Kursen für kreative Tortengestaltung, kreative Backkurse und zu Malkursen in das Rosencafé mit Rosenhotel in Zwentendorf an der Donau ein. Hier können Gäste gemeinsam mit dem erfahrenen Tischler und begeisterten Schnitzmeister Leopold Himself auch ihre eigene Holzskulptur mit eingesetztem Glaszylinder erstellen. www.rosencafe.at

Wie man traditionelles Bauernbrot richtig bäckt, lernen Gäste auf der urigen Kalchkendlalm im Salzburger Rauristal bei **Roswitha Huber**. In der "**Schule am Berg**" veranstaltet die engagierte wie liebenswerte Bäuerin Roswitha Huber Seminare, Feste und Symposien zu Themen rund um die Alm: Verzaubern & Verwandeln: Vom Verarbeiten von Kräutern, Weißes Gold - Faszination Milch oder die Kurse zum Brotbacken. Während der Sommermonate Juli und August finden die Brotback-Kurse jeden Dienstag und Donnerstag zwischen 10.30 und 15.30 Uhr statt. Preis: EUR 80,-- pro Person inklusive Mittagessen und Getränke sowie einem Laib Brot zum Nachhausenehmen: www.schule-am-berg.at. Ein Internationales Brotfest findet von 18. bis 20.09.2015 statt: www.raurisertal.at.

Das **Österreichische Freilichtmuseum Stübing** bei Graz gilt als Kompetenzzentrum für altes Handwerk & Volkskultur. In den Handwerkskursen am 26. Juli wird „Auf den Spuren der steirischen Küche“ und am 29. August 2015 wird der Kurs „Brot backen“ angeboten (www.stuebing.at).

Biergenuss kann bei Produktpräsentationen in Österreichs größter Privatbrauerei, der **Stiegl-Brauwelt** in Salzburg, in unverwechselbarem und einzigartigen Ambiente erlebt werden: in

lauen Sommermonaten beispielsweise mit einem selbst-gezapften Bier aus dem Stiegl-Brunnen in der Salzburger Bräuhausstraße. www.brauwelt.at

Nähere Informationen zu genussvoll-kreativen Urlaubsangeboten, zu Kreativgutscheinen als Geschenk und dem Magazin von „Kreativ Reisen Österreich“ bei ITA Hermann Paschinger, AUSTRIA, 3491 Straß im Straßertale, Straßfeld 333, Tel. +43 2735 5535-0, Email: info@kreativreisen.at, Internet: www.kreativreisen.at, www.facebook.com/kreativreisen, <http://blog.kreativreisen.at>.



Bildtext: Kochkurse im Kochstudio von Thomas Hüttl in Wien – Kreative Urlaubsangebote zum Thema Kulinarik bei www.kreativreisen.at.

Fotograf: Thomas Hüttl

Fotocredit: Thomas Hüttl / Kreativ Reisen Österreich

Ort: Wien

Abdruck honorarfrei.