



EINLADUNG

Sensorik-Workshop Rindfleisch



Wie lässt sich Qualität in Worte fassen? Kulinarik-Journalist und Genuss-Experte Jürgen Schmücking gibt Aromen eine Stimme.

Die Österreicherinnen und Österreicher lieben Fleisch. Und sie lieben Qualität, sagen sie. Wir finden, dass es an der Zeit ist, sich mit dem Thema Bio-Fleisch intensiv auseinanderzusetzen. Vor allem in der Gastronomie, zumal viele der durchaus bio-affinen Österreicher tagein tagaus dem fleischlastigen Außerhausverzehr frönen.

Dazu laden wir ganz speziell GastwirtInnen ein, die Vorzüge von Bio-Fleisch zu verkosten. Roh, geschmort und kurz gebraten nähern wir uns den Aspekten Aussehen, Aroma und Geschmack. Wir werden kosten, beschreiben, bewerten und diskutieren. Und wir werden über Qualität, Besonderheiten, Verfügbarkeiten, Bezugsquellen, Auslobung, Dokumentation und Kontrolle sprechen.

Referent:

Jürgen Schmücking, Kulinarik-Journalist, Fotograf, Buchautor und Genuss Experte
<http://www.schmuecking.bio/>

Inhalt:

- Vermittlung methodisch-sensorischer Inhalte
- Verkostung und Beschreibung der Produkte
- die Brüder Jernej berichten über ihre Expertise mit Bio-Fleisch in der Griffen-Rast
- auf Wunsch nach dem Mittagessen: Besichtigung des vielseitigen Biohofes Widrich (Haberberg, ca. 7km entfernt)

Termin:

MO, 29. April 2019

Workshop 9:00 bis ca. 12:00 Uhr

Hofbesichtigung 13:00 (Abreise) – bis ca. 15:00 Uhr

Veranstaltungsort:

Mochoritsch Griffen-Rast; Gewerbestraße 11, 9112 Griffen

Unkostenbeitrag:

25€ exkl. Mittagessen/ 15€ für BIO-AUSTRIA Partner und Mitglieder

Anmeldung:

Eine verbindliche Anmeldung bis 19. April ist dringend notwendig!

BIO AUSTRIA Kärnten, E-Mail: kaernten@bio-austria.at, T 0463/5850 – 5415