



Slow Food Samstag

An Samstagen laden wir interessante Slow Food Produzenten ins vinissimo. Bis zu 15 Kunden können buchen.

Dauer: ca. 4 Stunden; 11:30 – ca. 15:30

Nach einer kurzen Produkteinführung mit passendem Aperitiv, kochen Sie gemeinsam mit unserem Küchenchef Bernd Hasewend 2 Gerichte. Rezepturen unterstützen die Arbeit.

Beim abschließenden Essen lassen wir den Nachmittag ausklingen.

Kosten: 49,- pro Person (darin enthalten sind: Aperitiv, Vortrag des Produzenten, Rezeptblätter, Anleitung durch unseren Küchenchef, alle Zutaten, VIEL INFORMATION, gemeinsames Essen)

Folgende Termine sind schon geplant, weitere kommen dazu:

30.01. Elsbeere

Veronika Mayer, die Obfrau vom Verein Elsbeerland präsentiert die Welt der Elsbeere: Von den mächtigen Bäumen über die Ernte bis hin zur Verarbeitung der Früchte, z.B. zu köstlichem Elsbeerbrand (einer der teuersten Brände Österreichs!).

Plätze : Ausgebucht



27.02. Alpenlachs

Peter Brauchl hat mit viel Elan Eismeersaiblinge in Österreich aufgezogen, um köstlichen Süßwasserfisch als hochwertige Eiweißquelle anbieten zu können. Lukas Werner und Werner Sommer bewirtschaften eine großzügige Anlage in Schwarzwau. Zusammen werden Sie uns in die Geheimnisse rund um den Alpenlachs einführen.

Plätze noch verfügbar

06.03. BOA (Best of Austria)

Bei Fred Zehetner geht es zu wie in Texas. Seine Angus-Galloway-Rinder können sich frei und in natürlicher Umgebung auf den saftigen Weiden bewegen. Dieses besonders würzige und zarte Fleisch zählt zu den qualitativ Hochwertigsten in Österreich.

Um ein perfektes Steak zu genießen, bedarf es auch eines erstklassigen Fleischhauers, der die Qualität erst richtig zur Geltung bringt. Karl Pfennigbauer aus Laa an der Thaya ist der Meister unseres Vertrauens und erfüllt unsere hohen Qualitätsansprüche im vollen Maß.

Gemeinsam werden uns die Beiden in die Welt der fleischlichen Genüsse einführen.

Plätze noch verfügbar



13.03. Lustenauer Senf

Herbert Bösch, Inhaber der Lustenauer Senfmanufaktur präsentiert die Vielfalt seiner Senfprodukte.

Ein Highlight ist „Schwarzes Gold“, ein schwarzer Senf, der mit Asche von Buchenholz verfeinert ist und herrlich schmeckt! Was werden wir wohl miteinander kochen?

Plätze noch verfügbar

20.03. Grubenkraut

Frisch aus den Fischbacher Alpen präsentiert Ihnen vinissimo alte Tradition verbunden mit moderner Interpretation. Alles dreht sich um die köstliche Zubereitung des Oststeirischen Grubenkrauts. Diese seit dem 15. Jahrhundert bestehende Art der Konservierung wird Ihnen an diesem spannenden und kulinarisch interessanten Nachmittag durch Waltraud Froihofer, Fritz Burger und dem vinissimo-Team nähergebracht. Lassen Sie sich von uns in das Wissen um die Technik und den traditionellen Geschmack einführen.

Plätze noch verfügbar

27.03. Eveline Bach

Ein besonderes Highlight aus dem 22. Bezirk kann Ihnen vinissimo an diesem Nachmittag mit Eveline Bach und ihrem Mann Mario präsentieren. Gemeinsam führen sie die Gärtnerei Bach – einen Arche Noah Betrieb. Wir überraschen Sie mit der Zubereitung von verschiedenen **Duftpelagonien**, exklusiven Rezepten für **Pilzkraut** und ganz **besonderen Kräutern**.

Plätze noch verfügbar