

Von den Besten lernen

Die Adalbert-Raps-Stiftung veranstaltet die nächste Trüffeljagd vom 8. bis 10. Oktober in Amsterdam. Die Wurstmacher Brandt & Levie gewähren Einblicke hinter die Kulissen ihres erfolgreichen Unternehmens und stellen typisch holländische und internationale Innovationen des Fleischerhandwerks vor.



Der Anreisetag startet mit einem gemeinsamen Abendessen mit Geert van Wersch von Brandt & Levie. Er verrät aus erster Hand, wie man mit mutigen Eigenkreationen international Aufmerksamkeit erregt. Nach einem Kick-Off-Treffen beim Gastgeber geht es am nächsten Tag zu Fuß zur Kitchen Republic. Dort mieten sich Start-ups kleine Labors, um neue Food-Innovationen zu testen. Der Lunch vor Ort soll die Geschmacksgewohnheiten herausfordern und inspirieren. Zurück im Wurstladen führen Brandt & Levie durch ihre Produktion.

Anschließend stellen die Teilnehmer in einem Wurst-Workshop ihre eigene Rohwurst her und betreten neue Pfade. Schnecken oder Seafood in einer knackigen Wursthülle? Die Wurstmacher zeigen, welche Vision sie bei der Rezeptentwicklung verfolgen. Beim Tasting Dinner gibt es Kostproben aus dem Sortiment von Brandt & Levie. Der Dienstag steht ganz im Zeichen der historischen Foodhallen Amsterdam, wo die Teilnehmer in Expertenvorträgen Start-ups mit ungewöhnlichen Konzepten und Spezialitäten kennenlernen, die man so nicht an jeder Ecke findet.

Weitere Informationen sowie Einzelheiten zur Anmeldung und Teilnahmegebühr finden sich ab sofort unter www.trueffeljagd.org sowie unter www.facebook.com/trueffeljagdraps

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at