

Schülerinnen und Schüler schauten Starkoch Richard Rauch über die Schulter

Vor dem Winterstart der bekannten „Almkulinarik by Richard Rauch“ durften die Schüler:innen der Fachschule der Ernährungswirtschaft in Gröbming, dem berühmten Starkoch bei einem Probekochen über die Schulter schauen.



Probekochen für die "Almkulinarik by Richard Rauch" in Schladming-Dachstein: Die Schülerinnen der Fachschule Gröbming gingen dem 4-Hauben-Koch fleißig zur Hand. (©Martin Huber)

Auch heuer startet in der steirischen Urlaubsregion Schladming-Dachstein wieder gemeinsam mit dem aus der deutschen TV-Sendung "Küchenschlacht" bekannten Koch Richard Rauch das schon bewährte Projekt: Auf 15 ausgewählten Almkulinarik-Hütten entlang der Skipisten, Langlaufloipen und

Winterwanderwege wird wieder je ein speziell interpretiertes Gericht serviert.



Die Idee hinter "Almkulinarik by Richard Rauch" ist, authentische lokale Gerichte und Produkte mit der Kunst eines 4-Hauben-Kochs zu verbinden und das Beste aus beiden Welten zu vereinen. (©Martin Huber)

Fachschule Gröbming: Gelungene Zusammenarbeit mit dem TVB Schladming-Dachstein

Vor dem Start des Projekts im Dezember fand kürzlich ein Probekochen in der Gröbminger Fachschule statt. Die Schwerpunkte der Ennstaler Bildungseinrichtung liegen in den Bereichen Ernährung und Kochen, Tourismus sowie Landwirtschaft und Gartenbau. Direktorin Silvia Mauskoth betonte:

“Wir freuen uns über die gelungene Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband Schladming-Dachstein. Unsere Schülerinnen und Schüler waren begeistert, beim Probekochen live vom Haubenkoch Richard Rauch etwas lernen zu können.”

Auch die am Almkulinarik-Projekt beteiligten Hüttenwirtinnen und -wirte zeigten sich beeindruckt von der umfangreichen Ausbildung und den tollen Praxisräumen der Schule. Neben dem Kochen von köstlichen Hüttengerichten aus regionalen Produkten war auch die professionelle Präsentation der Gerichte ein großes Thema.

“Unsere Schülerinnen und Schüler konnten vom Probekochen mit den Vollprofis jedenfalls sehr viel mitnehmen und waren stolz, dabei auch ihren Beitrag leisten zu können”, so Direktorin Mauskoth.



Richard Rauch startet auch heuer wieder das Projekt "Almkulinarik" auf zahlreichen Hütten der steirischen Urlaubsregion Schladming-Dachstein. (©Martin Huber)

Almkulinarik by Richard Rauch

Die Idee hinter “Almkulinarik by Richard Rauch” ist, authentische lokale Gerichte und Produkte mit der Kunst eines 4-Hauben-Kochs zu verbinden und das Beste aus beiden Welten zu vereinen.



Brandalm, Heublumen-Preiselbeerkuchen / Apfel-Zimt Schaum / Nusskrokant. (© Martin Huber)

Mathias Schattleitner, Geschäftsführer im Tourismusverband Schladming-Dachstein: "Das Projekt verleiht uns die Besonderheit einer kreativen Kulinarik-Kultur mit bodenständigen Produkten sowie klarem Fokus auf Regionalität, was wiederum unser touristisches Angebot enorm bereichert. Wir freuen uns sehr, dass Richard Rauch bereits zum vierten Mal im Winter gemeinsam mit unseren Hüttenwirten neue innovative Gerichte für die 'Almkulinarik' kreiert. "

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at