

Kochtipps für Journalisten

Trünkel lud heimische Medienvertreter zu einem besonderen Kochworkshop



Wer tagtäglich seinen Lesern von kulinarischen Erlebnissen berichtet, der soll auch auf die Wichtigkeit von qualitativ hochwertigen Fleischprodukten für eine hochwertige Küche aufmerksam gemacht werden. So der gute Gedanke der Bräder Trünkel, Geschäftsführer des 16 Filialen umfassenden Fleischereibetriebes. Geladen wurden nicht nur Journalisten, sondern auch Food-Blogger, die über das Internet eine immer wichtiger werdende Informationsquelle und Meinungsbildungsstelle für potenzielle Kunden werden. Im Wiener Kochstudio Die Pause sollte unter professioneller

Leitung ein hochwertiges Menü zubereitet werden. Damit das Ganze auch für Fachleute Herausforderungen bietet, wurde mit Markus Trockki ein Spitzenkoch verpflichtet. Langjährige Auslandserfahrung auf Kreuzfahrtschiffen und in Hotels der Luxusklasse in Kuwait, Ägypten, Costa Rica, Mosambik und Jamaika sowie seine derzeitige Position als Executive Chef der Imperial Riding School vervollständigen das Können des Koches.

Trockki bricht auch gleich zu Beginn eine Lanze für die hochwertigen Ausgangsprodukte: Wenn man das Produkt hochwertig hält, kann man auch mit wenig viel erreichen. Dennoch kann man natürlich auch beim hochwertigsten Fleisch Fehler begehen. Vom Steaken etwa rät er ab, denn wir wollen das Eiweiß drinnen lassen. Beim Menü des Abends Filetsteak vom Rind im Schweinsnetz auf Blutwurst mit verschiedenen Beilagen wurde dann auch alles richtig gemacht. Ein interessanter Tipp kam zum Beispiel am Ende: Da legte Trockki die Filetstücke nämlich auf den Pfannenrand so entsteht die feine Karamellisierung. Information, Kochen, Essen ein gelungenes Rezept für eine Veranstaltung.

IW

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at