



HLW Fohnsdorf
+43 5 0248078
info@hlw-fohnsdorf.com



HLW Fohnsdorf kocht mit 3-Haubenkoch Martin Steinkellner im Steirerschlossl

Am 5. Juni 2023 fand im idyllischen Steirerschlossl in Zeltweg ein einzigartiger Workshop der 2. Klasse der HLW Fohnsdorf mit dem renommierten 3-Haubenkoch Martin Steinkellner und seinem Team statt. Das Besondere an diesem Workshop war die Verwendung von regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln zur Zubereitung eines exquisiten 3-Gänge-Menüs, das im Anschluss auch von den Schüler*innen genossen wurde.

Der Workshop begann am Vormittag mit einer Einführung des Haubenkochs in die Prinzipien der nachhaltigen Küche. Er betonte die Bedeutung des bewussten Umgangs mit Lebensmitteln und die Verwendung hochwertiger Zutaten aus der Region. Anschließend wurde gemeinsam in der modernen Küche des Steirerschlossls gekocht.

Die Schüler*innen hatten die Möglichkeit, unter Anleitung des Haubenkochs die Kunst der kulinarischen Kreationen zu erlernen. Sie erhielten nicht nur Einblick in die verschiedenen Techniken und bekamen wertvolle Tipps zur Zubereitung der Gerichte, sondern auch die Auswahl der passenden Zutaten.

Nachdem das Menü liebevoll zubereitet worden war, durften die Schüler*innen die Früchte ihrer Arbeit selbst essen. Das Menü beeindruckte durch seine Raffinesse und den intensiven Geschmack der frischen Zutaten. Es war ein Genuss für alle Sinne.

Insgesamt war der Workshop im Steirerschlossl ein Erfolg und bot den Schüler*innen eine inspirierende Erfahrung, die sie mit nach Hause nehmen konnten. Der Fokus auf regionale, saisonale und biologische Lebensmittel verdeutlichte die Bedeutung einer nachhaltigen und bewussten Ernährung.

