



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



Erneut ausgezeichnete(r) Haubenkoch Alexander Stöhr an den Bundesschulen Fohnsdorf

Der Haubenkoch Alexander Stöhr vom Restaurant „Schloss Farrach“ zählt abermals zu den 100 besten Köchen des Landes und die 2AHLW durfte im Gegenstand Küchen- und Restaurantmanagement von seinem Besuch und seinem Know-how profitieren. Der Chef mit jahrelanger Erfahrung teilte sein umfangreiches Wissen in Form eines dreigängigen Menüs mit den Schüler*innen.

Zuallererst zeigte er den Schüler*innen, wie man einen Fisch filetiert und ließ es sie auch selbst ausprobieren. Dieser Fisch wurde später im Hauptgang „Gebratene Kathaler Seeforelle mit Spargelrisotto“ serviert.

Die Klasse bereitete auch noch einen Salat mit Spargel, Frühlingskräutern, Frischkäse, roten Rüben und Erdbeeren zu, welche dem Ganzen einen einzigartigen Geschmack verliehen. Die Kombination aus Frucht und Salat verblüffte viele im positiven Sinne.

Zu guter Letzt gab es den dritten Gang: „Rhabarber-Topfengratin mit Erdbeer-Minzesalat“. Das Dessert fand in der gesamten Klasse großen Anklang, da die kreative Kombination aus Minze und Erdbeere wunderbar mit dem Gratin harmonierte.

Alles in allem war der Besuch von Herrn Stöhr nicht nur sehr lehrreich, sondern auch sehr unterhaltsam und inspirierend für alle Beteiligten.

Wir möchten uns recht herzlich bei Herrn Stöhr bedanken und ihm zur neuerlichen Auszeichnung gratulieren.

