

**Kochkurs**  
**Schwerpunkt Kreislaufwirtschaft in der Küche**  
**mit Rudi Pichler**  
**In Zusammenarbeit mit Bio Bauernmarkt Aglassing**



Lebensmittel aus unserer Region nur als Nahrung zu sehen, wäre ihnen nicht gerecht. Jeder Griff ins Regal trägt auch dazu bei, wie sich unser Lebensumfeld gestaltet. Die landschaftliche Umgebung, das tierische Wohl, als auch das menschliche Wohlbefinden werden beeinflusst. Deshalb ist ein sorgsamer Umgang mit unseren Lebensmitteln für mich als Koch die Grundlage.

In diesem Kurs lege ich den Schwerpunkt auf einen richtigen Einsatz von Lebensmittel, ohne den Genuss zu vergessen, denn Genuss ist eine Art der Wertschätzung.



## Menü

### Altes Weißbrot

Brot Salat mit  
geshmorten Karotten, Fenchel, Rotem zwieble  
und Bergkäse

\*\*\*\*

### Schinken, Speck und Wurst Reste

Pasta mit  
Tomate, Speck, Schinken, Zwiebel,

\*\*\*\*

### Vom Kopf bis Schwanz

Geschmortes und Gebratenes vom Rind  
mit Selleriecreme, Rübenkraut und Erbse

\*\*\*\*

### Eiweiß /Brot Verwertung

Schokolade Brotauflauf, Dörrfrüchte, Baiser und eingelegte Früchte

**9. März, Beginn 15:00 Uhr**  
**St. Georgener Landesstraße 11**  
**Preis Menü 100€**  
**Inklusive Getränke**