



Der **Koch.Campus** ist eine Initiative und eine Veranstaltungsserie der österreichischen Spitzen-Köche. Ziel ist es, die österreichische Küche im In- und Ausland prägnanter zu positionieren.

HEINZ REITBAUER



PRÄSENTIERTE GERICHTE:

Unterschiedliche Konsistenzen & Aromen der Teilstücke des

Markstammkohls: Blanchierte Streifen vom Markstammkohl mit Steinpilzen (in Nussbutter sautiert), blanchierte Blattstiele des Markstammkohls, Melonenbirne und Monardenblüten. Mit Sauerklee und Olivenkraut-Öl roh marinierter Markstammkohl,



gekochte & gebackene Sauerkleewurzeln zubereitet mit Unterstützung von Valentino Brienza, Chef Gardemanger, Steirereck



“ »Der Markstammkohl ist eigentlich eine Futterpflanze für das Wild. Das Aroma seines Marks schmeckt nach Kohlrabi und Kohl, im oberen Teil sogar etwa nach Kokos. Für mich und das Team war es ein großer Anreiz herauszufinden, wie dieses Gemüse zu unserer Küche passt.«

[zum Video](#)

Küchensystemm
Wien

a & g
SALZBURG
GROSSKÜCHEN

SPONSOREN

A & G Salzburg Grossküchen

Küchensystem Redolfi

Niederösterreichische
Wirtshauskultur

Ölmühle Fandler

Toni's Henne und Hahn

Vöslauer Mineralwasser

WIBERG – Inspiration und
Qualität

Koch.Campus wird betrieben von:

Sieveringer Straße 27, 1190 Wien

[Kontakt](#)

Go! Projects Media-, Marketing-

Tel: 0043 664 155 05 56

[Impressum](#)

und Contentberatung e.U

Mail: office@goprojects.at

Mag. Klaus Buttenhauser

Web: www.goprojects.at

Copyright 2015 Koch.Campus - Klaus Buttenhauser

Designed and developed by **ADWERBA**

WEB FONTS BY
fonts.com