

DER RELAXTE »COOKING CHEF«

ISie kochen für zehn und mehr Personen mit links? Sie arrangieren private Gourmetdinner-Einladungen aus dem Effeff und sehen dabei ganz gelassen aus? Wenn nicht, so können Sie in netter Runde sehen und mittels aktiven Mittuns »begreifen«, wie man als entspannter Gastgeber gekonnt ein tolles saisonales Dinner für viele Gäste zaubert und wie einem dabei selbst ausreichend Zeit zum Genießen bleibt. Joachim Gradwohl, vormals Chef de cuisine bei »Meinl am Graben« und mehrfach ausgezeichnete Koch, zeigt Tricks und Kniffe für einen perfekten Abend und verrät seine persönlichen Küchegeheimnisse. Gradwohl wurde zuletzt im Falstaff Restaurantguide mit 49 von möglichen 50 Küchenpunkten ausgezeichnet und wird demnächst im Wiener Fünf-Sterne-Hotel Shangri-La am Herd stehen. Die beispielhafte Karriere des heute

40-Jährigen basiert auf der Ausbildung in Eckard Witzigmanns »Aubergine« in München. Weitere hochkarätige Stationen waren das Wiener »Steirereck«, das Grand Hotel du Cap Ferrat sowie das Palme d'Or in Cannes. Dass Gradwohl im Shangri-La für starke Impulse in der Wiener Top-Gastronomie und einen Run auf das neue Gourmetrestaurant am Schubertplatz sorgen wird, ist zu erwarten. Bis dort allerdings die Pfannen geschwungen werden, nimmt sich Joachim Gradwohl Zeit, mit Falstaff auf eine Eventcooking-Tour quer durch Österreich zu touren. In Wien, Salzburg, Tirol und in der Steiermark haben Clubmitglieder die Möglichkeit, dem Küchenstar über die Schulter zu schauen.



Joachim Gradwohl begibt sich auf Eventcooking-Tour

INFO

TERMINE:
WIEN: Dienstag, 5. Oktober
ADRESSE: Küchenstudio Faulmann, Muthgasse 64, 1190 Wien
SALZBURG: Dienstag, 12. Oktober
ADRESSE: Küchenstudio Schwab, Bayerhamerstraße 25, 5020 Salzburg
TIROL: Mittwoch, 13. Oktober
ADRESSE: bulthaup-Küchenstudio der Wetscher Wohn-galerien, 6263 Fügen/Zillertal
GRAZ: Donnerstag, 21. Oktober
ADRESSE: Hartleb Küchen, Glacisstraße 67, 8010 Graz
BEGINN: Jeweils 18.30 Uhr
PREIS: € 49,- pro Person inklusive Kochworkshop, Viergängemenü und hochwertiger Weinbegleitung vom Johanneshof Reinisch aus Tattendorf.
ANMELDUNG: unter Angabe des Ortes unter office@falstaffgourmetclub.at

KENWOOD Austria und der Falstaff Gourmetclub präsentieren vier Eventcooking-Abende in den elegantesten Design-Küchenstudios Österreichs. Mit »on tour« befindet sich die neue KENWOOD-Cooking-Chef, eine zugleich induktionskochende und rührende Küchenmaschine mit mehr als 50 Funktionen, die von einer unabhängigen Jury und Endverbrauchern in Sachen Innovation, Bedienkomfort, Design und Produktnutzen als die »Kücheninnovation des Jahres 2010« ausgezeichnet wurde.