demeter

HOF & HERD

KARPFENSPECIAL

COOK THE DIFFERENCE

Demeter-Workshop mit
Spitzenkoch Karl Wrenkh,
Teichmeister Marc Mößmer &
Weingut Wimmer-Czerny

So 13. Dezember 11-15.00
Wrenkh Kochsalon
Bauernmarkt 10, 1010 Wien



© Gaumenhoch

Workshop*
165€

*inkl. Menü & Wein oder Alkoholfreies

biofisch
Marc Mößmer

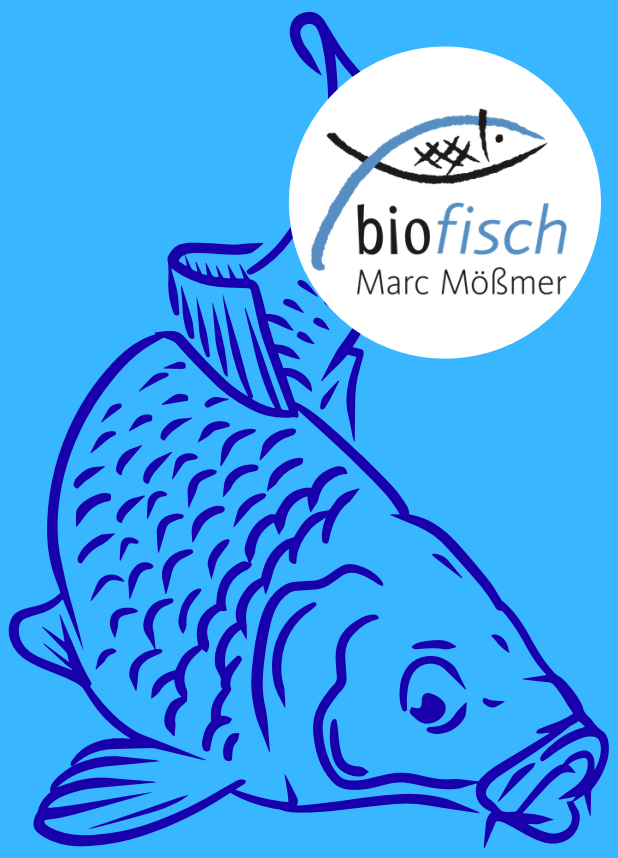
Jetzt reservieren
wrenkh-wien.at/kochsalon
01 5331526
www.demeter.at

Joy to the world

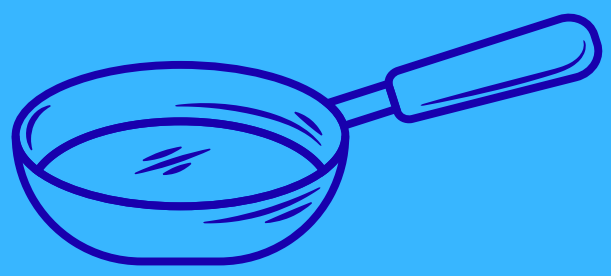
DEMETER FISCH-WORKSHOP

im Zeichen der biodynamischen Landwirtschaft. Demeter-Pionier-Teichmeister Marc Mößmer, Hans vom Demeter-Weingut Wimmer-Czerny und Spitzenkoch Karl Wrenkh führen durch eine kulinarische Reise vom Teich auf den Teller.

Weil es nicht Wurscht ist!



Wenn sich gleich 3 Urgesteine treffen um das Gute zu zelebrieren, dann solltest du dabei sein. Raus aus dem Weihnachtstrubel hinein in die Freude: Heimische Fische mit Gusto und gutem Gewissen - gemeinsam zubereiten und genießen.



WRENKH

WRENKH KOCHSALON

Karl und Leo Wrenkh führen Restaurant Wrenkh und Wiener Kochsalon. Dort vereinen sich Geschmack, Wohlbefinden und Nachhaltigkeit.
Mit Purismus auf dem Teller und Focus auf das Produkt, gerne bio und Demeter.

Karpfen beruhigt

HOF & HERD

demeter

FÜRCHTE DICH NICHT!



© Wrenkh

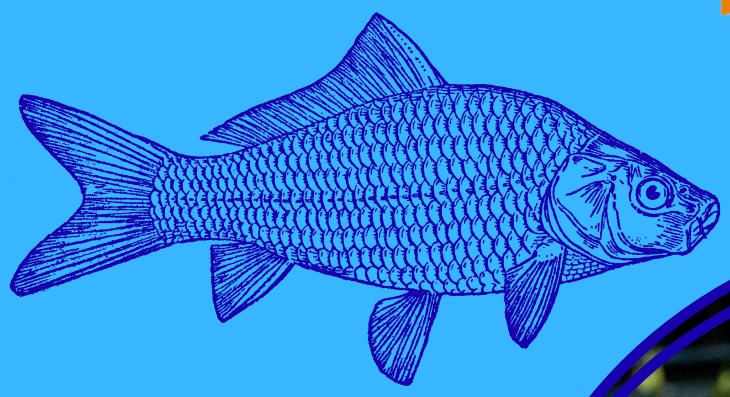
WRENKH

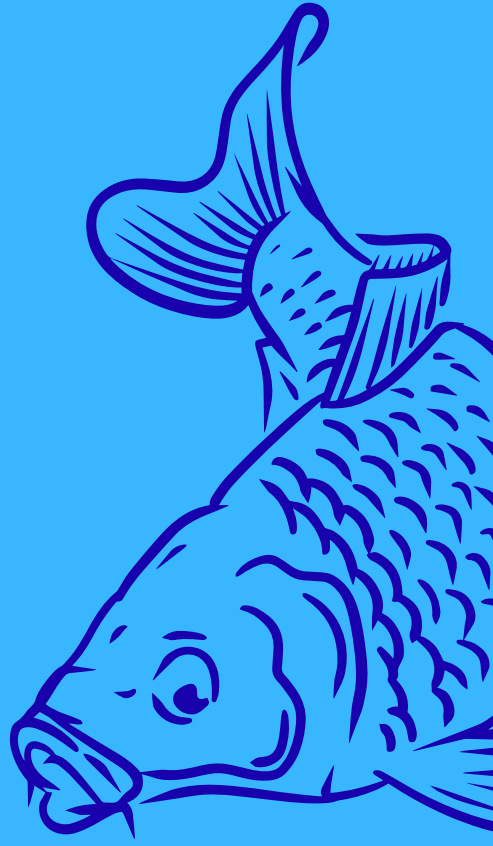
KARL WRENKH

Gastgeber und Koch aus Leidenschaft: Mit dem Wiener Kochsalon und dem Restaurant Wrenkh steht er für über 30 Jahre Erfahrung, bio-saisonale Küche und die Freude am gemeinsamen Kochen und Essen. Sein begeisternder Kochstil ist ohne Dogmen, mit Haltung, Humor und viel Geschmack.

HOF & HERD

demeter

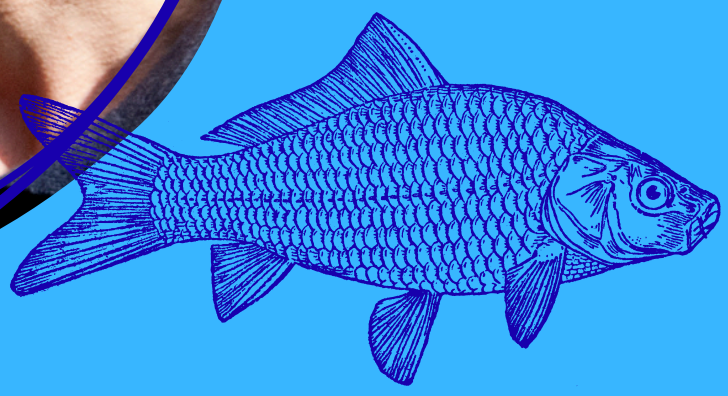






biofisch
Marc Mößmer

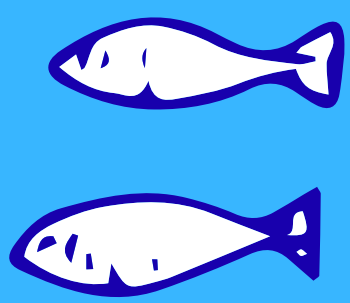
© Jürgen Schmücking

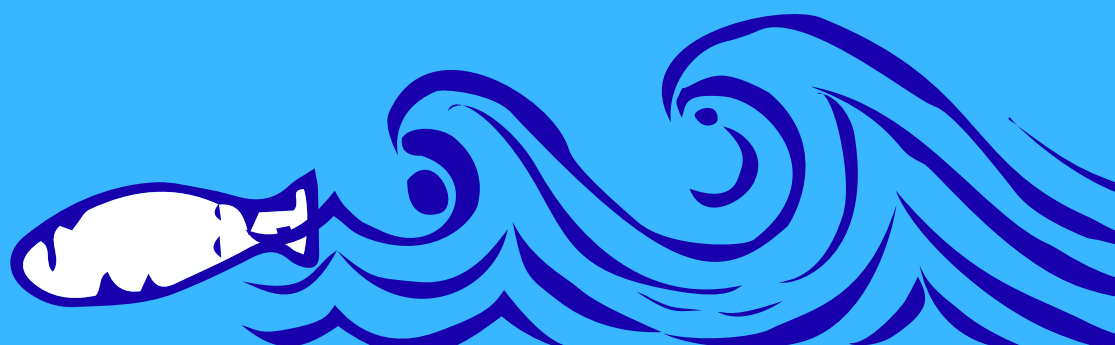


MARC MÖSSMER

ist seit Jahrzehnten DER Pionier der biologischen Fischzucht und betreibt im Waldviertel die weltweit erste Demeter-zertifizierte Teichwirtschaft. Naturnahe Teichwirtschaft, Kreislaufdenken und höchste Bio-Qualität prägen seine Arbeit. Bekannt für erstklassigen Karpfen, Schleie, Hecht und Zander. Genießen kann man sie im eigenen Biofisch Bistro & Heuriger in Wien-Hetzendorf oder am Markt.

HOF & HERD





demeter



© Pamela Schmatz

WIMMER-CZERNY
FAMILIEN WEINGUT

FAMILIENWEINGUT WIMMER-CZERNY

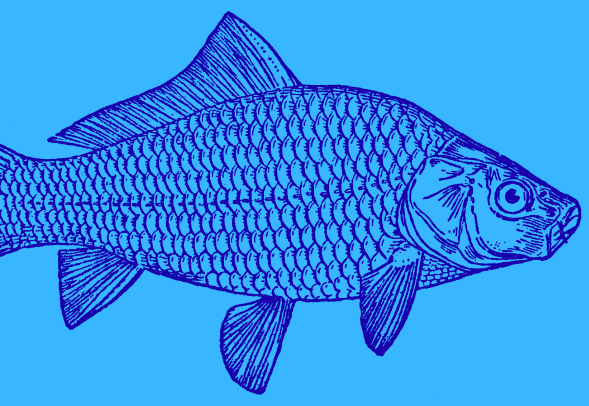
Seit 2006 wird in Fels am Wagram biodynamisch gearbeitet. Der Vision einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft verbunden, leben auf dem Weingut auch Waldviertler Blondvieh und Mangalitza-Schweine, alte Rassen mit herausragendem Geschmack.
Die Weine von den Lössterrassen sind vielschichtig, klar und elegant, mit viel Charakter und Lebendigkeit.

HOF & HERD

Workshop inkl.
Menü & Wein
oder Alkoholfreies
165€ p.P.

DAS MENÜ





Karls Karpfensushi

Räucherkarpfenmousse

Fischbeuschelsuppe

Gedämpfter Karpfen
nach Sichuan Art



Knusperkarpfen

Schleie gebraten

Wintergemüse | Petersilerdäpfel |Misomayonnaise

Schokomousse

HOF & HERD

Jetzt reservieren
wrenkh-wien.at/kochsalon
01 5331526
Für dich selbst oder als Geschenk!

demeter

HOF & HERD

KOMMT WIEDER!

Melde dich hier zum Newsletter
an und erfahre alle Termine!
hofundherd@demeter.at

www.demeter.at