

Betreff:

Hotlist: Muttertag mit Sternekoch – Geschenke, die in Erinnerung bleiben

Salzburger Land, Kärnten & Steiermark

Messer, Mehl und Michelin – wenn Kochen das schönste Geschenk wird

Blumen welken, Pralinen sind schnell vernascht. Doch ein Kochkurs an der Seite eines Spitzenkochs oder einer Konditorweltmeisterin – der wirkt nach. Vier Genießerhotels machen den Muttertag zu einem Erlebnis: Im Atelier von Andreas Döllerer taucht man ein in Alpine Cuisine, im Pongau kocht man Seite an Seite mit 2-Sternekoch Vitus Winkler, am Weißensee öffnet Hannes Müller seine Koch.Werk.Statt – und im steirischen Almenland sorgen gleich zwei Ausnahmetalente dafür, dass Kochen und Backen zum schönsten Gemeinschaftserlebnis werden.

Döllerers Atelier – Alpine Cuisine zum Mitmachen

Im Gollinger Stammhaus hat Andreas Döllerer eine Kochschule geschaffen, die ihresgleichen sucht. An der großen Kochinsel schaut man dem 2-Sternekoch wirklich auf die Finger. Von Alpine Cuisine über Cucina Italiana bis zu Wildgerichten und saisonalen Themen hat jeder Kurs seine eigene Handschrift. Ab 325 Euro, Weinbegleitung und Rezeptmappe inklusive – Gutscheine erhältlich.

www.doellerer.at/kulinarik/atelier/kochkurse/

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler – Sternestunden im Pongau

Hier wird nicht nach Rezeptbuch nachgekocht, sondern aktiv mitgedacht. 2-Sternekoch Vitus Winkler führt persönlich durch den Kochkurs, der mehr ist als eine Küchenlektion: mit Humor, Inspiration und handfesten Tricks für den heimischen Herd. Vier Gänge, Weinbegleitung und Kochschürze inklusive – je nach Saison auch mit Kräuterspaziergang oder Ausflug zum Fischteich. Kochkurse ab 298 Euro pro Person, Gutscheine erhältlich.

www.sonnhof-vituswinkler.at/de/kulinarik/kochkurse/

Genießerhotel Die Forelle am Weißensee – Kochen, wo der See beginnt

Am türkisblauen Weißensee in Kärnten kocht Sternekoch Hannes Müller in einer Welt, in der Slow Food Haltung ist, nicht Trend. In der Koch.Werk.Statt des Genießerhotels entstehen Kurse, die den See direkt auf den Teller bringen: Slow Fisch (zweistündig ab 63 Euro), Wildkräuter, Slow Sushi im Edomae-Style oder vegetarische Sommergerichte (Tages-Kochkurse ab 235 Euro). Es kann sogar online mitgekocht werden.

www.dieforelle.at/de/genussvoll/kochkurse

Der WILDe EDER – Süß und herzlich unter einem Dach

Im steirischen Almenland, in St. Kathrein am Offenegg, stehen zwei außergewöhnliche Talente gemeinsam für den Herd: Koch Stefan Eder und Konditorweltmeisterin Eveline Wild. Der Sternekoch zeigt, wie man ein perfektes Muttertagsmenü oder einen gelungenen Grillabend zaubert. Die Patissière verrät, warum Backen eine Mischung aus Chemie und Kreativität ist – und räumt nebenbei mit hartnäckigen Küchenmythen auf. Kurse ab 270 Euro pro Person, Gutscheine erhältlich.

www.der-wilde-eder.at/onlineshop/backkurse/