

Hallo liebe Fachkollegen und -kolleginnen sowie kulinarisch Interessierte!

Rebecca Clopath, ist mit 31 Jahren so ziemlich das Spannendste, was die Schweizer Kochwelt im Moment zu bieten hat.

Sie ist am **Montag, 23.03.2020** Gast an der LBS Lochau.



Rebecca Clopath ist in Lohn (Graubünden) auf einem Bio-Hof aufgewachsen und absolvierte ihre Ausbildung zur Köchin bei der Legende Oskar Marti oder „Chrüteroski“ wie die Schweizer sagen. Danach sammelte sie wichtige Erfahrungen als Küchenchefin beim „Hexer von Entlebuch“, dem naturverbundenen avantgardistischen Kochkünstler und ihrem späteren Mentor Stefan Wiesner. Fasziniert von echten und ehrlichen Geschmäckern, die tief in der Erde schlummern, holte sie sich noch mehr Wissen und ging in Spiez in die Bäuerinnenschule.

Ihre Kochphilosophie beginnt nicht erst in der Küche, sondern bereits beim Anbau und der Tierhaltung. Es ist ihr wichtig, dass das Gemüse gemäß alternativen Anbaumethoden in einem gesunden Boden wächst und, dass es geschmacksintensive und seltene Sorten sind. Die Lebensmittel, wie altes Getreide, Haxen oder die schwarze Tomate, werden in der Küche so verarbeitet, dass der Original-Geschmack bleibt, um den Gästen zu zeigen, wie sich die einzelnen Aromen, Texturen und Töne entfalten und harmonisieren. Ihr ist es auch wichtig zu zeigen, was wir alles unmittelbar vor unserer Nase – in der Natur – haben. Wunderbare Kräuter, wildes Gemüse und Beeren oder Dürfte die sich in Harz, Holz und Moos verbergen.

Die LBS Lochau in Zusammenarbeit mit **bocca** und Unterstützung der AK Vorarlberg, freut sich sehr, Rebecca Clopath begrüßen zu dürfen. Vormittags steht sie, in gewohnter Weise, den Schülerinnen und Schülern der LBS sowie am Nachmittag den Küchenchefs, Jungköchen und kulinarisch Interessierten zur Verfügung.

Die Teilnehmerzahl ist auf max. 30 Personen beschränkt.

Anmeldung bitte direkt per Mail an sylvia.hiebeler@lbslo1.snv.at.

Datum: Montag, 23.03.2020

Ort: Landesberufsschule für Hotellerie und Gastronomie, Lochau, Althofenweg 1


Dauer: 13:30 Uhr bis ca. 17:30 Uhr

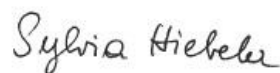
Kosten: € 55.- pro Person; Achtung: **Erst mit der Einzahlung ist die Anmeldung fix.**

Bankverbindung: Raiba Bodensee-Leiblachtal, AT06 3743 1001 0851 0000.

Wir freuen uns auf einen interessanten, informativen und kulinarisch einzigartigen Tag mit euch.

Das Organisationsteam:


Ponier Wolfgang


Sylvia Hiebeler