



**Kostenlose**

# Kochworkshops

Vor-Ort mit Verkostung ODER

LIVE mitkochen von zu Hause aus, online via Zoom

mit Showkoch

## Marco Krainer

### KEMmts kochen!

Eine Veranstaltung der KEM Nockberge und die Um-Welt



Es finden zwei Workshops am selben Tag statt, einer um 11 Uhr und einer um 17 Uhr. Für die Vor-Ort Teilnahme\* melden Sie sich bitte bei der KEM Managerin Julia Tschabuschnig mit Angabe der Wohngemeinde bis spätestens Montag, den 12.07.2021 an:

[julia.tschabuschnig@nockregion-ok.at](mailto:julia.tschabuschnig@nockregion-ok.at) oder telefonisch unter 0699 134 59 001

**ODER:** Sie kochen LIVE online via Zoom von zu Hause aus mit und haben die Möglichkeit, Fragen über den Chat zu stellen. Die regionale Zutatenliste, die Rezepte und den Zugangslink zum Online-Workshop finden Sie auf der Website der KEM Nockberge und die Um-Welt unter [www.kem-nockberge.at](http://www.kem-nockberge.at).

\*ACHTUNG: begrenzte TeilnehmerInnenzahl. Die am Tag der Veranstaltung geltenden COVID19-Regelungen sind einzuhalten!



**Sa, 17.07.**



**11:00 & 17:00**



Online via Zoom & vor Ort im  
**Kurpark Gem. Bad Kleinkirchheim**



Weitere Informationen auf  
[www.kem-nockberge.at](http://www.kem-nockberge.at)

## Menü 1 - Workshop um 11:00

### Vorspeise

„Poke“  
Hawaiianisch marinierte Lachsforelle  
auf lauwarmem,  
österreichischen Reis und bunten  
Sprossen vom Ottingerhof

( 2 - 4 Personen)

### Hauptspeise

Ragout vom Nockberge Almrind in  
einer cremigen Safran-  
Dijonsensauce mit Kärntner  
Hanfnuss-Speckkartoffeln

(4 Personen)

## Menü 2 - Workshop um 17:00

### Vorspeise

Zweierlei gebratener Fisch  
(Kärntna Låxn und Natursaibling)  
auf einem  
Erdbeer-Spargel-Risotto mit  
Hübelbauers Most,  
„Glundenem Käse“, grünem Pfeffer  
und Zitronenthymian

(4 Personen)

### Hauptspeise

Marcos  
“Langsam gedünstete Gustostückerln  
vom Nockberge Almrind in  
kräftiger „Shilling Granatbier-Sauce“  
auf Mallhof-Käse-Cremepolenta mit  
bunten Sprossen vom Ottingerhof

(4-6 Portionen)

# Gekocht wird mit regionalen Zutaten von

#### **Kärnten Fisch**

Feld am See

#### **SIGI´S Natursaibling**

Ebene Reichenau

#### **Buschenschank Hübelbauer**

Bad Kleinkirchheim

#### **Ottingerhof**

Bad Kleinkirchheim

#### **Mallhof – die Biobauern**

Bad Kleinkirchheim

#### **BV Nockfleisch**

Patergassen

#### **Sennerei Feldpannalm**

Feld am See

#### **Weinbau Köck**

Feldkirchen in Kärnten

#### **Shilling Brauerei**

Untertweg b. Radenthein

#### **SO Fröhlich KG**

Halbenrain

#### **Sonnhof Kulinarik**

St. Egyden