



AVISO

Wien/Veranstaltungen/Wirtschaft/Ausbildung/Lehre/Gastronomie

Kochen in neuen Sphären – BILD

Pressemappe unter <http://presse.leisuregroup.at/tagderlehre>

Fotos unter <http://my.oreste.com/start/thumbnails.php?album=706>

Utl.: Spitzenkoch zeigt am Tag der Lehre, wie eng Gastronomie und Wissenschaft verbunden sind. =

(LCG9193 – Wien, 11.10.2009) Klassischer Tiroler Bauchspeck als Schaum mit Balsamicokaviar, oder Mango mit Vanillejoghurt in Form eines Spiegeleis sind nur zwei von vielen innovativen Varianten, die zeigen was passiert, wenn Molekularbiologie auf Gastronomie trifft. Ein Kochbuch, das im wahrsten Sinne des Wortes „aufrühren“ soll, präsentieren die LANDHOTELS Österreich am dritten „Tag der Lehre“, der am 13. Oktober 2009 im Wiener MAK über die Bühne geht. Auch wenn allgemein bekannt ist, dass Kochen eine Wissenschaft für sich ist, hat bei dieser Äußerung sicher niemand an die kreativen Einfälle von **Martin Schneider** gedacht, der vor Ort präsentieren wird, was passiert, wenn man altbewährte Zutaten beispielsweise mit Lecithinpulver mischt.

(S E R V I C E – Tag der Lehre, 13. Oktober 2009, Museum für Angewandte Kunst, 1010 Wien, Stubenring 5, Eintritt frei, <http://www.tag-der-lehre.at>)

+++ AKKREDITIERUNG +++

Wir ersuchen um Akkreditierung im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisuregroup.at>.



Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisuregroup.at>.
(Schluss)

Rückfragehinweis:

leisure communications

Sarah Gasser

Tel.: (+43 664) 8563004

E-Mail: gasser@leisuregroup.at