



23.-25.03.2018

Vegan kochen mit Haubenkoch Siegfried Kröpfl

Bad Tatzmannsdorf. Ein Wochenende mit wertvollen Impulsen, feiner Kulinarik und kombiniert mit erholsamen Thermengenuss erlebten die 10 Teilnehmerinnen und Teilnehmer des ausgebuchten Vegan Cooking Weekends von 23. bis 25. März 2018 im REDUCE HOTEL VITAL ****S in Bad Tatzmannsdorf.

In entspannter und lockerer Atmosphäre mischten sich die Gäste im Küchenstudio des Reduce Hotel Vital ****S unter die Proficrew und es wurde einen ganzen Nachmittag lang gemeinsam mit großer Begeisterung an einem besonderen veganen 5-Gang Menü gekocht. Siegfried Kröpfl gab wertvolle Tipps, informierte zu den verschiedenen Produkten und gab seine Erfahrungen, Rezepte, Ideen und Kreationen mit viel Freude an die Gäste weiter.

Unterstützt wurde er von der veganen Ernährungsberaterin des Resorts, Karin Weingrill, die viele Fragen zum gesundheitlichen Aspekt beantworten konnte. Als Überraschung lüftete Kröpfl das Geheimnis, wie er vegane Eierspeise und veganen Eiaufstrich zubereitet – Kostproben für alle inklusive! Der krönende Abschluss war das gemeinsame Dinner, die „Kochschüler“ waren von ihrer Arbeit begeistert. Siegfried Kröpfl überreichte dann jedem Teilnehmer persönlich seinen handsignierten Bestseller „Wir kochen vegan“. Begleitet wurde das gelungene Menü von veganen Weinen des Weinguts Hufnagel aus Neckenmarkt.

„Ich als Fleischtiger war besonders gespannt, was mir die Vegane Küche anzubieten hat. Und es hat mich überzeugt, ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus, wie gut vegan schmecken kann.“ meinte dazu eine begeisterte Teilnehmerin.

Die Vegan Cooking Weekends sind für Einsteiger in die Vegane Küche, für neugierige „Allesesser“ oder für Veganer, die ihre Kochkünste kreativ erweitern möchten, gedacht.

Regional & Vegan

Das kulinarische Konzept von Haubenkoch Siegfried Kröpfl – übrigens Österreichs einziger vegan lebender Haubenkoch - im REDUCE GESUNDHEITSRESORT findet Anklang. Vegane Gerichte sind in den Restaurants des Resorts zum fixen Bestandteil des kulinarischen Angebots geworden. Haubenkoch Siegfried Kröpfl hat das gesamte Küchenteam entsprechend gecoacht.

„Mit großer Freude und noch mehr Überzeugung gebe ich mein Wissen über die vegane Küche an das REDUCE GESUNDHEITSRESORT weiter, um die allseits geschätzte Palette bisheriger Köstlichkeiten durch vegane Gerichte zu bereichern. Es ist ein Vergnügen, hier zu kochen, weil es regional tolle Produkte gibt – das tut auch dem ökologischen Fussabdruck dieser Küche gut!“, kommentiert Siegfried Kröpfl, Haubenkoch und veganer Coach des REDUCE Küchenteams.

Der Geschmack?

Für die beiden Küchenchefs Leo Knöbl und Alfred Grof sind die Kreativität bei der Zubereitung und auch die Regionalität der Lebensmittel wesentlich. Dass gerade die pflanzliche Küche enormes Geschmackspotential bietet, darüber sind sich beide einig. Den Gästen werden mittags und abends zusätzlich zur á la carte – Auswahl abwechslungsreiche vegane Menüs geboten und auch beim Frühstück finden Veganer alles, was das Herz begehrt: frische Smoothies, vegane Eierspeise oder geräucherter, gebratener Tofu aus Rotenturm mit mediterranem Gemüse. Ein Highlight für Süßschnäbel ist übrigens das hausgemachte, vegane Eis.



Ein Resort geht neue Wege

Das REDUCE GESUNDHEITSRESORT BAD TATZMANNSDORF geht neue Wege und verbindet Gesundheit und Tourismus in einzigartiger Weise: Ganzheitliche Betreuung, die Konzentration auf das Wesentliche mit dem Zusammenspiel aus der Kraft der Natur, Medizin, Entspannung und einem außergewöhnlichen kulinarischen Angebot stehen zeitgemäß im Mittelpunkt für nachhaltige Erholungswerte für den Gast.

Medizin, Natur & Kulinarik

Die Basis bilden die drei Naturheilverfahren Kohlensäure, Moor und Thermalwasser, die in Ergänzung mit hochwertigen medizinischen Therapie- sowie Kurmöglichkeiten und erweiterten Entspannungsangeboten wirken. Beschwerden, wie zum Beispiel Rücken- oder Gelenkschmerzen, die oftmals schon zum geduldeten Begleiter im Alltag werden, aber auch Beschwerden des Herzkreislaufs bis hin zu Erschöpfungs- und Stresserscheinungen sowie Müdigkeit können mit übersichtlichen Gesundheitsmodulen nachhaltig erfolgreich behandelt werden.

Der Name REDUCE bringt das, was den Gästen geboten wird, genau auf den Punkt: Ausstieg aus der Alltagshektik, entschleunigen und zur Ruhe kommen, neue Impulse für den persönlichen Lifestyle erhalten - kombiniert mit einem besonderen kulinarischen Konzept, das dazu einlädt, auch einmal über den eigenen „Tellerrand“ zu blicken.

Termine mit noch wenigen freien Plätzen: 08.06. - 10.06.2018 und 21.09. - 23.09.2018

Details zu den Vegan Cooking Weekends:

Shortlink online: <https://goo.gl/2vZmr6>

Preis: ab Euro 357.00 pro Person

Inklusivleistungen:

- veganer Kochworkshop mit Siegfried Kröpfl
- handsigniertes Kochbuch zur weiteren Inspiration von Siegfried Kröpfl "Wir kochen vegan"
- 2 Übernachtungen inkl. REDUCE Halbpension „Plus“
- reichhaltiges Frühstücksbuffet, vitaler Light Lunch zu Mittag, abends: 4-Gang Wahlmenü oder Gourmetbuffet
- REDUCE Aktivprogramm mit Pilates, Nordic Walking, Smovey, u.v.m.
- Thermengenuss im „Reich der Sinne“, einer Thermen-, Sauna- und Sinneswelt - hoteleigen und exklusiv für Sie!



FOTOS:



© Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf / Pavel Laurencik
v.l.n.r. Maximilian Novak (Leitung Gastronomie), Leo Knöbl (Küchenchef), Franz Nicka (Hoteldirektor), Karin Weingrill (vegane Ernährungsberaterin), Siegfried Kröpfl (Buchautor und Haubenkoch)



© Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf / Pavel Laurencik



© Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf / Pavel Laurencik



© Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf / Pavel Laurencik

PRESSEKONTAKT:

Bild & Textmaterial:

Alexandra Klucsarits

Teamleiterin Marketing

03353 8200 7016, marketing@reduce.at