



Genusswerkstatt

Kulinarische Erlebnisse

Genusswerkstatt

Erleben Sie mit unseren Experten die Welt der Gaumenfreude! In unserer neuen „Genusswerkstatt“ haben Sie die Möglichkeit verschiedene Zubereitungen, Zutaten, Gewürze und Geschmacksrichtungen auszuprobieren und neue Geschmackserlebnisse zu entdecken. Interessante Inputs mit verschiedenen Themen erweitern das Spektrum Ihrer Küche.

Zielgruppe

- Hobbyköche und Hobbyköchinnen und Interessierte,
- Koch/Köchin ab dem 2. Lehrjahr sowie Mitarbeitende aus der Küche

„Vegetarisch & Vegan“

Vegane und vegetarische Angebote und Gerichte sind schon lange keine Ernährungspräferenzen von Randgruppen mehr. Dieser Trend ist schon lange in der Hausküche angekommen. Das stetig steigende Gesundheitsbewusstsein fordert ein erweitertes Speisenangebot besonders im veganen und vegetarischen Bereich. Erweitern Sie Ihr Speisenangebot praxisnah!

Inhalt

- Begriffe Vegan & Vegetarisch / Warenkunde
- Rezepte und Rezepturen mit Umsetzung

Trainer: Alexandra Zünd

Beitrag: € 95,-

Ort: WIFI Hohenems

29.10.2025

Mi 12:00 - 16:00 Uhr

Kursnummer: 77818

„Pasta und Risotto“

Genießen – mit regionalen Lebensmitteln die Welt der Sinne entdecken. Unser Experte Dominic Mayer zeigt Ihnen neue Techniken und Produkte zu Pasta- und Risottoverarbeitung.

Inhalt

- Herstellung diverser Pasta- und Risottogerichte mit regionalen Zutaten / Verkostung

Trainer: Dominic Mayer

Beitrag: € 95,-

Ort: Gasthaus Hörnlingen, Rankweil

23.2.2026

Mo 14:00 - 19:00 Uhr

Kursnummer: 77912



„Nose to tail“ vom Wild

Bei der „Nose to tail - Verarbeitung“ werden alle Teile eines Tieres verwendet. Es werden nicht nur die Fleischstücke verarbeitet, sondern auch Innereien wie Leber, Niere oder Herz sowie Knochen und Haut. Das Jagdrevier hinter dem Hotel Alpenrose beherbergt eine Vielzahl an Wildtieren. Diese werde artgerecht und schonungsvoll verarbeitet und zu verschiedenen klassischen sowie neu interpretierten Speisen verarbeitet.

Inhalt

- Zubereitungsmethoden für die einzelnen Teile des Rotwilds
- Verkostung

Trainer: Michael Tschanun

Beitrag: € 95,-

Ort: Hotel Alpenrose, Schruns

23.3.2026

Mo 12:00 - 16:00 Uhr

Kursnummer: 77911

„Die Natur in der Küche“

Alte Kochkunst neu interpretiert. Alexandra hat sich intensiv mit dem früheren Wissen in der Küche auseinandergesetzt. Sie erfahren, was uns die Natur bietet und was mit Kräutern, Löwenzahn oder beispielsweise Tannenwipfeln gemacht werden kann.

Inhalt

- Zubereitungsmethoden von früher – neu interpretiert
- Löwenzahn – vom Feld ins Glas
- Verkostung

Trainer: Alexandra Zünd

Beitrag: € 95,-

Ort: WIFI Hohenems

21.5.2026

Do 12:00 - 16:00 Uhr

Kursnummer: 77914





Für Sie da:

WIFI Vorarlberg

Bahnhofstrasse 24, 6850 Dornbirn

Susanne Koller

T 05572/3894-689

E koller.susanne@vlbg.wifi.at

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätsrichtlinien im Bildungsbereich



Direkt zum Kurs oder
unter wifi.at

wifi.at/vlbg