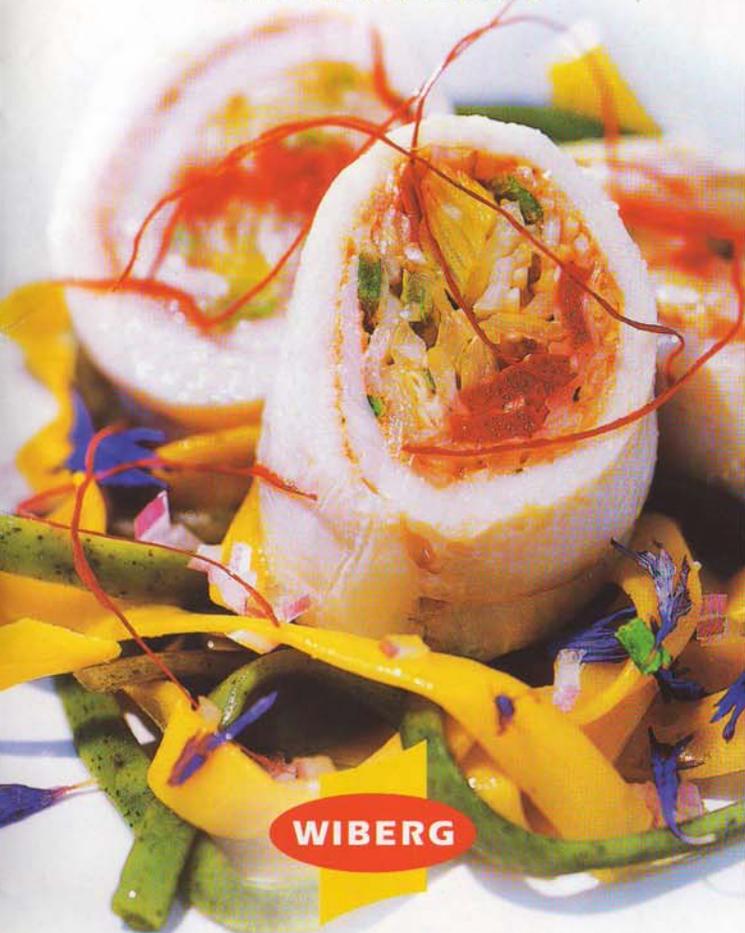


Persönliche Einladung

„Inspirationen“

Koch-Seminare für Profis
im Herbst 2002.



WIBERG

Mehr Geschmack.
Mehr Genuss.

Salzburg | Österreich

2-tägiges
Koch-Kunst-Forum

Deshalb erfolgreich.

– Vier internationale Profis verraten ihr Erfolgsgeheimnis in Theorie und Praxis.

1. Tag:

Der Name Dominik Rösli – Restaurant „blu“, Zürich – steht für

„Jung & Mediterran“

Sein Erfolgsgeheimnis: Konsequenz und Zielstrebigkeit. Rösli verrät wie er einfache traditionelle Gerichte jung und modern zubereitet. Typisch für die mediterrane (sardinische) Küche sind die qualitativ hochwertigen und frischen Zutaten.

Michael Schubaur – Ratskeller München – steht für

„Gut bürgerlich bis modern“

Die Verwendung bester Grundprodukte garantiert bei Schubaur gleichbleibende Qualität trotz hoher Gästefrequenz. Er lässt traditionelle Gerichte „neu“ aufleben, ganz nach dem Motto „gut bürgerlich und doch der heutigen Zeit angepasst“.

Sein Erfolgsgeheimnis: sich nie mit dem Erreichten zufrieden geben. Diese Devise versucht er auch, seinen engagierten Mitarbeitern zu vermitteln.

MEHR INFO

Termin: Dienstag, 19. Nov. 2002
und
Mittwoch, 20. Nov. 2002
9.³⁰ – 16.³⁰ Uhr

Ort: WIBERG-Seminar-Zentrum
Salzburg, A.-Schemel-Str. 9

Leistungen: Seminarunterlagen mit Fotos,
Erfrischungen in den Pausen,
Schaukochen mit Gustierungen,
Mittagessen

Gebühr: € 255,- (exkl. MwSt. und
exkl. Übernachtungskosten)
Auf Wunsch reservieren wir
gerne ein Zimmer für Sie:
Hotel Untersberg:
EZ € 44,40 · DZ € 74,80
Hotel Hubertushof:
EZ € 58,- · DZ € 95,-

Abendveranstaltung:

Gemeinsames Abendessen auf der Festung
Hohensalzburg. Bustransfer vom Hotel zur
Festung. Gemeinsamer Burgherrenschaus mit
(ritterlicher) Unterhaltung.

Aufpreis für Abendveranstaltung: € 75,-
(inkl. MwSt., Speisen, Getränke & Transfers)

Teilnehmeranzahl: max. 60 Personen

Salzburg | Österreich

2. Tag:

Der Name Klaus Fleischhaker – Restaurant
Pfefferschiff, Salzburg/Hallwang – steht für

„Kontinuität & drei Hauben“

Für Klaus Fleischhaker steht der Eigengeschmack des Produktes im Mittelpunkt. Der kreative Einsatz von regionalen und bodenständigen Produkten spiegelt die kulinarische Einzigartigkeit des Salzburger Landes wider.

Sein Erfolgsgeheimnis: Harmonie und Einklang zwischen Küche und Service als Garanten für kontinuierliche Perfektion.

Christel & Gabi Kurz –
Biohotel Bischofswiesen –
stehen für

„Natürlich-Konsequent“

Das Mutter-Tochter-Gespann versteht es, umfangreiches Fachwissen über Ernährungsphysiologie in die Praxis umzusetzen. Ihr Erfolgsgeheimnis: die klare Positionierung ihres Hotels. Sie kochen biologisch-vegetarisch und begeistern die Gäste mit Themenschwerpunkten wie „Frische Gartenküche“ oder „Genuss aus Wald und Wiese“. Ihre leichten, natürlichen Rezepte findet man bereits in zahlreichen Publikationen und Kochbüchern.