

Cheftage 2021

mit Küchenchef Johann Pabst



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf HOF



Unser Küchenchef und 8-facher Kochbuchautor Herr Johann Pabst war, nach Abschluss seiner Kochlehre in Zell am See, als Jungkoch in mehreren renommierten Hotels in Österreich:
Chef de partie im Hotel Post in Lech und im Hotel Arlberg,
Sous Chef im Hotel Alpenkönig in Seefeld und im Hotel Tyrolis in Telfs,
Chef de cuisine im Hotel Löwen in Schruns
Nach diesen Wanderjahren ist er wieder in die steirische Heimat zurückgekehrt und seit 1992 bei uns im Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf tätig (seit 2000 Chef de cuisine).

Liebe geht durch den Magen!

In der heutigen Zeit ist das Bewusstsein für gesunde und abwechslungsreiche Ernährung viel stärker geworden. Man legt mehr Wert auf regionale Produkte, frische Lebensmittel und schonende Zubereitung. Und versüßt mit etwas Kreativität kann man einfache Gerichte immer wieder neu auf die Teller zaubern.

KOCHEN IST MODERN und für viele auch zum Hobby und zu einer sinnvollen Freizeitbeschäftigung geworden!

WERTSCHÄTZUNG - bei meinen Kochworkshops lege ich den Schwerpunkt auf das Ganze, damit meine ich, dass alle Produkte, so gut es geht, verwertet werden und man so einen besseren Zugang zu den Lebensmitteln bzw. den Produkten bekommt. Saisonalität und Regionalität sind das Credo der heutigen Zeit.

Gerade bei uns in der Steiermark schöpfen wir aus dem Vollen. Wir haben ein gutes Netzwerk an Lieferanten und Bauern, die „ÜBER DEN TELLER BLICKEN“, sich mit der Natur und den Gegebenheiten auseinander setzen, um ein gutes Produkt zu liefern - und das schmeckt man!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alexandra Feld', written in a cursive style.

Küchenchef



Brot und Getreide

von 28. Februar bis 03. März



WUSSTEN SIE, dass es auch noch andere Mehle als Roggen, Weizen und Dinkel gibt, die bestens zum Backen geeignet sind?

Unser täglich Brot hat einen sehr schlechten Ruf bekommen. Es wird mit Fertigungsmittel gearbeitet und das tut uns nicht gut. Selber backen ist wieder voll im Trend.

WALNUSSBROT MIT LEINSAMEN- UND MANDELMEHL

ZUTATEN:

100 g Walnüsse, 50 g Fandler Leinsamenmehl, 50 g Fandler Mandelmehl, 50 g Erdmandelflocken, 1 TL Backpulver, 1 TL Salz, 3 Eier, 250 g Magertopfen

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Walnüsse hacken. 2/3 der Walnüsse mit Leinsamenmehl, Mandelmehl, Erdmandelflocken, Backpulver und Salz mischen. Eier und Topfen in einer großen Schüssel glattrühren. Die Walnussmischung unterrühren und alles 10 Minuten quellen lassen.

Den recht feuchten Teig mit einem Esslöffel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, dabei zu einem länglichen Brotlaib formen. Restliche Walnüsse darüberstreuen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen. Brot aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.



SONNTAG

17:45 Uhr bis circa 18:15 Uhr

BEGRÜSSUNG und Vorstellung des Programmes

MONTAG

13:30 Uhr bis circa 16:00 Uhr

KOCHWORKSHOP - Getreide mit Küchenchef Johann Pabst

DIENSTAG

13:30 Uhr bis circa 17:30 Uhr

AUSFLUG zur Ölmühle Fandler - **Backworkshop** mit den Fandlermehlen

CHEFTAGE

3 Nächte / 4 Tage inklusive Verwöhnkulinarik und dem Steirerhof-Mehrwert sowie dem oben stehenden Rahmenprogramm zum Preis ab € 597,-- pro Person im Doppelzimmer basic





Die Erste Ernte

von 16. Mai bis 19. Mai



Wenn die Natur erwacht, werden auch die Geschmacksorgane wieder frisch belebt. Schon alleine der Duft der blühenden Natur macht Lust auf mehr....

Die Süße der Erdbeeren, frisch gestochener Spargel, knackiger Rhabarber, Wiesenkräuter und das erste Frühlingsgemüse aus dem Garten.

GESCHÜTTELTE BALSAMICOERDBEEREN

ZUTATEN:

250 g Erdbeeren, 2-3 EL Zucker, 1 EL Apfel-Balsamicoessig, fein geschnittene Minze

ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren in Spalten schneiden und in ein verschließbares Gefäß mit den restlichen Zutaten hinein geben. Mit einem Deckel verschließen und schütteln, bis sie cremig sind.

Ein wunderbar erfrischendes Rezept, das zu diversen süßen Strudeln, Eis und Kuchen eine harmonische Ergänzung ist.



SONNTAG

17:45 Uhr bis cirka 18:15 Uhr

BEGRÜSSUNG und Vorstellung des Programmes

MONTAG

11:30 Uhr bis cirka 13:30 Uhr

RADTOUR zum **Spargelbauer** nach Blumau (alternativ auch mit dem Steirerhofbus)

13:30 Uhr bis cirka 16:00 Uhr

KOCHWORKSHOP - Spargel mit Küchenchef Johann Pabst

DIENSTAG

13:30 Uhr bis cirka 16:30 Uhr

KOCHWORKSHOP Frühlingsküche - mit Küchenchef Johann Pabst

„Heimischer Fisch und Wildkräuter“ und anschließend Führung durch die Steirerhofküche

CHEFTAGE

3 Nächte / 4 Tage inklusive Verwöhnkulinarik und dem Steirerhof-Mehrwert sowie dem oben stehenden Rahmenprogramm

zum Preis ab € 597,- pro Person im Doppelzimmer basic





Chefdays

von 20. Juni bis 24. Juni & von 18. Juli bis 22. Juli



Wir heizen dem Sommer ein. Beste Zutaten aus der Region, frisches Gemüse und Kräuter direkt aus dem eigenen Garten. Draußen sein und genießen. Sich Zeit nehmen für Geselligkeit - das ist das Motto im Sommer.

STEAK- UND GRILLGEWÜRZ

ZUTATEN:

2 EL grobes Salz, 1½ EL schwarzer Pfeffer, 1 EL gerösteter Knoblauch,
1 EL rote Paprikaflocken, 1 EL geschroteter Ingwer, 1 TL milde Chiliflocken,
1½ EL Korianderkörner, 1 TL Senfkörner

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vermischen und eventuell in eine Pfeffermühle geben. Dadurch haben Sie immer frisch gemahlene Gewürzsalz.

Alternativ alles zusammen in einen Mörser oder die Moulinette geben und fein schroten. Danach in ein Gefäß geben und verschließen.

VERWENDUNG:

Zum Würzen von gebratenem und gegrilltem Fleisch, Geflügel, Kaninchen und Fisch.



SONNTAG

17:45 Uhr bis cirka 18:15 Uhr

BEGRÜSSUNG und Vorstellung des Programmes

MONTAG

13:00 Uhr bis cirka 16:30 Uhr

RADTOUR zum Glücksgallyhof Schorrer in Kopfung (ca. 24 km)
mit einem geselligen **Grillworkshop** vor Ort (alternativ auch mit dem Steirerhofbus)

DIENSTAG

13:30 Uhr bis cirka 16:00 Uhr

GRILLWORKSHOP mit Küchenchef Johann Pabst

MITTWOCH

13:00 Uhr bis cirka 15:30 Uhr

FÜHRUNG durch den Kräutergarten mit Küchenchef Johann Pabst
mit anschließendem **KRÄUTERVERARBEITUNGSWORKSHOP**

CHEFTAGE

4 Nächte / 5 Tage inklusive Verwöhnkulinarik und dem Steirerhof-Mehrwert
sowie dem oben stehenden Rahmenprogramm
zum Preis ab € 796,-- pro Person im Doppelzimmer basic

Die Preise aller Kurse ändern sich je nach Zimmerkategorie Die Kurse findet ab min. 6 bis max. 10 Personen statt. Änderungen vorbehalten. Das Programm ist optional. Die Teilnahme ist freiwillig und richtet sich nach dem Bedürfnis der Teilnehmer/innen und soll noch genügend Raum für freie Zeit geben.

Sollte die Mindestteilnehmerzahl bis 3 Wochen vor Anreisetermin nicht erreicht werden, informieren wir Sie über eine kostenlose Stornierung dieser Thementage bzw. etwaige Alternativen.





DER STEIRER Bad Waltersdorf HOF

Hotel & Spa Der Steirerhof

8271 Bad Waltersdorf

Tel.: +43 (0) 3333 3211-0

reservierung@dersteirerhof.at

Ihr Urlaubstelefon zum Nulltarif: 08000/311 412 (innerhalb Österreichs)

www.dersteirerhof.at