

Let's Rock – jetzt mit weiblicher Geschmacksnote

Die erste „Rezepte Rockerin“: Angelika Edelsbrunner hat bei den Besten des Landes gelernt. Jetzt denkt sie sich ausgefallene Kreationen für die „Nouvöl Cuisine“ aus.

24 Jahre jung, jede Menge Erfahrung und noch mehr Kreativität: Angelika Edelsbrunner ist die neue „Steirerkraft Rezepte Rockerin“. Ihr kulinarisches Handwerk gelernt hat sie im Hotel Legenstein in Bairisch-Kölldorf. Die Absolventin der Tourismus- und Landesberufsschule Bad Gleichenberg perfektionierte ihr Können im Hotel Sacher in Wien und im mit vier Hauben gekrönten Restaurant Hotel Obauer in Werfen. Seit Anfang November ist sie Sous-Chefin im Gasthaus Haberl in Walkersdorf und will bei Hans Peter Fink viel lernen. Davor hatte sie vier Jahre Josef Zotters „Öko-Essbar im Tiergarten“ als Küchenchefin geleitet.

FRISCHER WIND

Für ihre neue Aufgabenschar die „Rezepte Rockerin“ bereits in den Startlöchern: „Ich freue mich und habe schon jede Menge Ideen.“ Angelika Edelsbrunner kreiert nämlich zwölf eigene Rezepte für die neue Steirische Küche „Nouvöl Cuisine“, die ab Jänner 2016 auf dem Steirerkraft YouTube-Channel zu sehen sind.

Bereits seit dem Jahr 2014 künden die Tourismus- und Landesberufsschule Bad Gleichenberg gemeinsam mit der Estyria – unterstützt von Steiermark Tourismus – den „Steirerkraft Rezepte Rocker“.

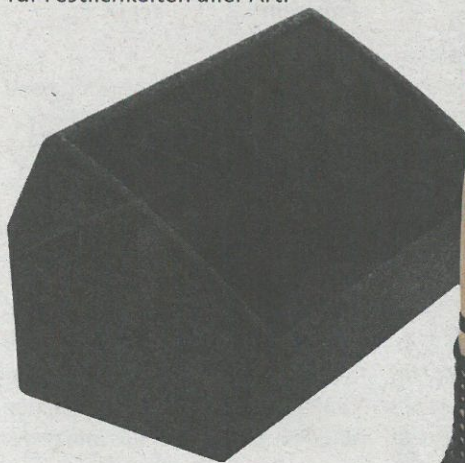
Das erklärte Ziel aller Beteiligten: Die Steirische Küche neu zu interpretieren, mit vielen innovativen Rezepten frischen Wind in die Kochbücher zu bringen und Gusto auf steirische Lebensmittel rund um Kürbiskern, Kürbis-

kernöl, Käferbohne, Polenta und Apfelchips zu machen.

AKTIVE ALTROCKER

Dass es auch um die „Altrocken“ ganz und gar nicht leise geworden ist, beweisen die beruflichen Aktivitäten von Edelsbrunners Vorgängern: Michael Rößl, seines Zeichens „Rezepte Rocker 2014“, startet ab 2016 mit dem Schwerpunkt Private Cooking durch. Infos für die eine oder andere Gutscheine-Geschenksidee unter www.deinkoch.at.

Richard Herzog, „Rezepte Rocker 2015“, sorgt derzeit mit dem aktuellen Kochbuch „Nouvöl Cuisine, Teil zwoa“, für Furore. Darin macht er Gusto auf Ziegenkäsepralinen mit Kürbiskernöl-Remoulade und Käferbohrentorte mit Granatapfel-Gelee. Richard Herzog kocht im Familienbetrieb „Herzogs Bierbotschaft“ in Wundschuh auf – einer geschmackvollen Location für Festlichkeiten aller Art.



◆ **Macht den Altrockern kreative Konkurrenz: „Steirerkraft Rezepte Rockerin“ Angelika Edelsbrunner**

ESTYRIA

