



FEINE KEKSERL

mit Jürgen Vsetecka

Der Meisl-am-Graben-Pâtissier und Buchautor „Chief of Sugar“ verrät Ihnen seine Tipps und Tricks, wie sich fabelhafte Weihnachtskekse mit dem Dressiersack herstellen lassen.

Mo., 3. Dezember 2018, ab 18 Uhr
Anmeldung: shop.gusto.at/kochkurse

PORTUGIESISCHE GENUSSKÜCHE

mit Walter Piller

Der junge Trendsetter mit internationaler Erfahrung teilt mit Ihnen authentische, traditionelle, portugiesische Rezepte mit Pfiff.

Di., 15. Jänner 2019, ab 18 Uhr
Anmeldung: shop.gusto.at/kochkurse



FEINE KEKSE FÜR IHR FEST

mit Jürgen Vsetecka

Die besten und raffiniertesten Ausroll-Keks-Rezepte zeigt Ihnen der Meisl-am-Graben-Pâtissier und Backbuchautor „Chief of Sugar“.

Mo., 10. Dezember 2018, ab 18 Uhr
Anmeldung: shop.gusto.at/kochkurse

Wir kochen in einer exklusiven ewe Küche auf hochwertigen Miele Geräten.

ewe

Miele

STRUDEL BACKEN, PIKANT & SÜSS

mit Charlotte Cerny

Kneten, rollen, walken, ziehen, füllen und eindrehen. Lernen Sie mit der GUSTO-Rezeptautorin viele verschiedene Variationen der gefüllten Teigrollen.

Sa., 23. Februar 2019, ab 10 Uhr
Anmeldung: shop.gusto.at/kochkurse



CHAMPAGNER- SCHALE

Edel und schön

Dafür werden echte Muschelschalen hauchdünn geschliffen und in robustem Resin eingebettet – das verleiht der Champagnerschale ihre besondere Wirkung.

Schale „Capiz“, € 569,-
www.zieher-shop.de



NEUE SELECTION

Must have

Das perfekte Weihnachtsgeschenk für Köche: Ein kleines kai-Santokumesser, die passende Tasche für eine sichere Aufbewahrung sowie Tim Mälzers aktuelles Kochbuch „Neue Heimat“, welches er handsigniert hat.

Set „Tim Mälzer“, im Fachhandel, € 159,-
www.kai-europe.com



SKI AUSTRIA

VOLKSBANK



Zuhören. Und dabei Visionen, Träume aber auch Sorgen ernst nehmen. Sich ständig weiterentwickeln. Niemals stehen bleiben und als Teil eines starken Teams erster Ansprechpartner sein: Vor allem, wenn es um Ihre Zukunft geht!

All das macht eine Bank zur Hausbank – Ihrer Hausbank!

www.volksbank.at