

April / Juli 2026:

Pflanzenbasierte/vegane Kochworkshop-Reihe & öffentliche Verkostung

mit **Sophie Machreich**

Gourmet-Restaurant TRIAD, Krumbach
Ausbildung im TIAN (Paul Ivic), WIEN



“Vegan kochen
bedeutet,
Vielfalt und
Geschmack
ganz neu
entdecken.”

Sophie Machreich

Workshop 1

VEGANES BACKEN

- süß und sinnvoll

Sa. 18. April 2026

09.00 – 14.00 Uhr
Kultbox Mörttschach,
9842 Mörttschach 92

Workshop 2

SCHNELLE KÜCHE

- Jausen trifft Zukunft

So. 19. April 2026

09.00 – 14.00 Uhr
Kultbox Mörttschach,
9842 Mörttschach 92

Workshop 3

ALPIN VEGAN GOURMET

Sa. 11. Juli 2026

09.00 – 14.00 Uhr
Kultbox Mörttschach,
9842 Mörttschach 92

Verkostung

Öffentliche Verkostung ZEIT-GESCHMACK

So. 12. Juli 2026

12.30 – 14.00 Uhr
Kultbox Mörttschach,
9842 Mörttschach 92

VEGANE KOCHWORKSHOPS im Mölltal mit regionalen Produkten

- Einzel- oder Gesamtbuchung der 3 Kochworkshops ist möglich
- Kostenbeitrag pro Workshop **EUR 10,-**
- max. 12 Personen pro Workshop
- Neben dem Kocherlebnis erhalten Sie frische Impulse sowie eine Broschüre mit Rezepten und praktischen Tipps

Zielgruppe: Landwirt:innen, Eltern, Gastronom:innen sowie alle Interessierten

ÖFFENTLICHE VERKOSTUNG ZEIT-GESCHMACK

- Die Teilnahme am ZEIT-GESCHMACK ist unabhängig von den Workshops möglich
- max. 30 Personen
- Kostenbeitrag p.P. **EUR 20,-** inkl. Getränke
- Neben dem Esserlebnis erhalten Sie eine Broschüre mit veganen Rezepten zum Nachkochen

Zielgruppe: alle Interessierten

Anmeldung unter
klar.seidler@alpine-nature-campus.com
oder Tel.: +43 664 4509513

Eine Veranstaltungsreihe der KLAR! Region Nationalparkgemeinden Oberes Mölltal

