



Anmeldung und Reservierung

(02664) 81 92 oder
office@tourismusschule-semmering.at



Culinary World Cup

Ein Gourmetabend auf dem Weg zur Weltmeisterschaft

Montag, 16. November 2026, Beginn: 17:30 Uhr

Erleben Sie einen außergewöhnlichen Gourmetabend an der Tourismusschule Semmering! Wenige Tage vor dem Culinary World Cup in Luxemburg präsentiert das Österreichische Jugendnationalteam des Verbandes der Köche Österreichs (VKÖ) sein eigens für den internationalen Wettbewerb entwickeltes Drei-Gänge-Menü.

Mit Kreativität, handwerklicher Präzision und viel Leidenschaft bereitet sich das Team darauf vor, Österreich auf der internationalen Bühne der Kochkunst zu vertreten.

Unser Wettbewerbsmenü:

- „Die Quadratwurzel“ – Karotte | Sellerie | Yuzu
Stracciatella-Ravioli, Apfel-Sellerie, Birnensorbet und Wasabi-Sauce
- „Urige Weide“ – Kalb | Topinambur | Perlzwiebel
Kalbsfilet und Mosaik vom Kalb, Topinambur, Perlzwiebel und Jus
- „Jack o' Lantern“ – Kürbis | Joghurt | Apfel
Joghurtmousse mit Kürbis, gebratenes Apfelragout und Joghurteis

Zum genussvollen Abschluss erwartet Sie ein ausgewähltes Käsebuffet, das den Abend in entspannter Atmosphäre abrundet, dazu passend eine österreichische Weinbegleitung.

Für diesen besonderen Gourmetabend sorgen das Österreichische Jugendnationalteam des VKÖ unter der Leitung von David Karner und Lukas Kaiblinger, BEd (Küche) gemeinsam mit den Schüler:innen der 4CHL unter der fachlichen Leitung von Andreas Stübler, BEd (Service).

Freuen Sie sich auf junge Kochtalente, außergewöhnliche Geschmackskompositionen und einen exklusiven Einblick in die Vorbereitungen auf den Culinary World Cup 2026.

Preis pro Person: € 63,--