# Лицензия на кулинарию

От венского шницеля до высокой кухни: в Австрии можно не только вкусно есть, но также и учиться готовить у настоящих мастеров. Так как многие австрийские звездные шеф-повара позволяют заглянуть за кулисы своей кухни и с упоением передают свои знания гурманам.

Кулинарный мастер-класс – это занятный и довольно увлекательный способ познакомиться со страной, ее кухней и ее особенностями. Так можно узнать приемы и хитрости, которые помогают вкусно готовить, а также получить вдохновение для творчества на собственной кухне. Многие австрийские шеф-повара с мировым именем с радостью разрешают заглянуть в свои кастрюли и делятся знаниями в занимательной манере.

Сильвио Николь (Silvio Nickol), обладатель 4 поварских колпаков гида Го-Мийо, каждую вторую субботу месяца приглашает поколдовать вместе с ним и его командой над меню из трех блюд. Лизль Вагнер-Бахер (Lisl Wagner-Bacher), шеф-повар ресторана Landhaus Wagner в Вахау, также отмеченная колпаками, каждый четверг и пятницу проводит кулинарные курсы, на которых можно подробно познакомиться с секретами профессиональной кухни. На кулинарном курсе от Йоханны Майер (Johanna Maier), уроженки Зальцбурга, которую называют лучшим в мире шеф-поваром среди женщин, можно узнать, как легко и просто приготовить настоящий ужин для гурманов.

Кристиан Вренкх (Christian Wrenkh), который в своем венском ресторане вывел вегетарианскую кухню на новые высоты и сегодня своей здоровой «кухней счастья» прокладывает новые пути, даже открыл свой собственный Kochsalon («Кулинарный салон»). Здесь шеф-повар совместно с увлеченными гостями готовит все: начиная от семейного бранча, в приготовлении которого могут принять участие и дети, до сложного обеда. Также предлагаются мастер-классы на английском языке.

Чаще всего кулинарный мастер-класс длится около четырех часов или чуть дольше. На каждом мастер-классе участник получает в подарок папку с соответствующими рецептами, а на некоторых – еще и фартук. И конечно, по окончании каждого вкусного занятия проходит дегустация приготовленных блюд.

# ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ:

## Сильвио Николь

Мастер-класс, включая фартук, буклет с рецептами, легкие закуски, бокал шампанского, а также совместный ланч с вином, водой и кофе. Каждую вторую субботу месяца, с 11:00 до 15:00, 290 евро за человека. Запись по электронной почте reservierung@palais-coburg.com

[www.palais-coburg.com](http://www.palais-coburg.com)

## Лизль Вагнер-Бахер

Однодневные или двухдневные кулинарные курсы для поваров-любителей в ресторане Landhaus Bacher в Вахау. Однодневные кулинарные курсы с 10:00 до 19:00 с приготовлением трех блюд, включая напитки, аперитив и ужин из пяти блюд с вином за 365 евро. Двухдневные курсы за 775 евро, включая ночь в отеле. Запись по электронной почте info@landhaus-bacher.at

[www.landhaus-bacher.at](http://www.landhaus-bacher.at)

## Ресторан Kochsalon Wrenkh

Кулинарные мастер-классы в Вене под знаком совместного приготовления и наслаждения на любую возможную тему. Продолжительность мастер-класса от 5 часов, включая объяснения, обслуживание, бар с винами, шампанским, соками и водой, фартуки и уютное завершение мероприятия во время совместного обеда. Обзор программ и бронирование на сайте [www.wrenkh-wien.at/kurse](http://www.wrenkh-wien.at/kurse/)

## Йоханна Майер: школа изысканного вкуса

Кулинарный курс с приветственным напитком, меню из шести блюд с вином, папка с рецептами, фартук и диплом. С 09:30 до 17:00, 250 евро не человека, запись по электронной почте: info@hotelhubertus.at

[www.johannamaier.at](http://www.johannamaier.at)

## Андреас Дёллерер (Andreas Döllerer)

Стандартные мастер-классы с создателем многократно отмеченной наградами концепции Cuisine Alpine, а также курсы только для мужчин или для пар. Кулинарный мастер-класс с 09:30 до 15:00, включая информацию о региональных продуктах, напитки и вино, рецепты, а также кулинарную книгу Андреаса Дёллерера *Cuisine Alpine*. Стоимость 250 евро на человека, запись на страничке: [www.doellerer.at/termine-kochkurse](http://www.doellerer.at/termine-kochkurse)

[www.doellerer.at](http://www.doellerer.at)