



## Einem Haubenkoch beim Kochen über die Schulter schauen!

Am 17. Februar 2012 findet im Clublokal der Schweizer Gesellschaft Wien ein Genussabend der anderen Art statt.

Ein gemütlicher Abend voller Genuss und Geselligkeit, bei dem die Möglichkeit besteht, dem "Jungen Wilden" Haubenkoch Patrick Friedrich über die Schulter zu schauen und Tipps und Tricks zu holen.

Patrick Friedrich arbeitete in der Schweiz und in Österreich als Souschef, Patissier und Küchenchef. Sein Talent und seine Leidenschaft fürs Kochen ermöglichten ihm, von Köchen heiß begehrte und umkämpfte Praktika bei bekannten Spitzenköchen wie Hans Haas (Tantris, München), Sarah Wiener (Hamburger Bahnhof, Berlin), Tanja Grandits (Stucki, Basel) zu absolvieren. Zurzeit ist Patrick Friedrich voll mit der Realisierung eines Projekts für Genussfreunde in Krems beauftragt. Umso mehr freuen wir uns, dass sich die Idee, einen Abend mit einem Haubenkoch zu verbringen, noch realisieren lässt.

Für seine Menüs und Kreationen kombiniert Patrick Friedrich heimische Produkte auf kreative und spannende Art ohne das Grundprodukt zu verändern. **Während der Zubereitung dürfen Sie Patrick Friedrich beim Kochen aktiv zur Hand gehen und sich bei einem Glas Sekt oder Wein ein paar Tipps holen und Tricks anschauen, z.B. für die perfekte Zubereitung von Fisch.** Falls Sie gerne essen, kochen hingegen eher weniger spannend finden, dürfen Sie auch nur schauen und plaudern bis der nächste Gang serviert wird.

### Limitierter Teilnehmerkreis!

**Teilnahme nur möglich bei verbindlicher Anmeldung** (Email/Telefon) **UND Bank-Überweisung im Voraus bis spätestens 10.02.2012.** Sie erhalten jedenfalls eine **Teilnahmebestätigung.** Teilnahme bei Überbuchung strikt nach Eingangsdatum der Anmeldung, fristgerechter Eingang des Überweisungs Betrags vorausgesetzt. Bei **Absagen nach dem 10.02.2012** kann der Betrag leider nicht mehr refundiert werden und wird zur Kostendeckung verwendet. (Bitte bedenken Sie, dass extra für Sie eingekauft und vorbereitet wird.)

**Kontakt:** Anrufbeantworter 01 512 62 22 | [vorstand@schweizergesellschaft.at](mailto:vorstand@schweizergesellschaft.at).

**Bankverbindung:** Bank Austria | BLZ 12000 | Konto-Nr. 108103488/00 | Verwendungszweck "Haubenkoch".

**Beitrag Euro 98,- pro Person**



Während die fünf Gänge gesetzt an einer schönen Tafel eingenommen werden, wird der Zwischengang als Fingerfood an der Theke zur Küche serviert.

## Menü

Apéro und Gruß aus der Küche



**Kamptaler Büffelrischkäse im spicy Nussmantel und Salat von eingelegten Randen und gegrillter Birne**



**Topinambur-Cremesuppe mit gebackenen Apfel-Hühnerleber-Bällchen**



Kleinigkeit aus der Küche



**Sauerbraten vom Zander mit Waldviertler Emmerreis und gebratenem Wirsing**



**Zweigeltgeschmorte Rinderbacken mit Zwetschken und Rosmarin, dazu weißes Bohnenpüree**



**Wachauer Safranmousse mit Kürbiskompott und gebratenem Vanillespongecake**



Lolli zum Kaffee



**Inklusive auf die Gänge des Menüs abgestimmte Weinbegleitung**

*(Saisonale und marktabhängige Änderungen vorbehalten)*



Patrick Friedrich kocht für die Schweizer Gesellschaft Wien

Jung.Wild.Koch

**Freitag, 17. Februar 2012  
19:00 Uhr**

Clubsaal & Küche der Schweizer Gesellschaft Wien  
Schwindgasse 20  
1040 Wien