



SOULFOOD

GUTES FÜR DIE SEELE

BERGER SCHINKEN LÄDT ZUM BLOGGER-WORKSHOP

KULINARISCHE TRADITIONEN AM PULS DER ZEIT

Soulfood nährt nicht nur den Körper, sondern auch den Geist. Kulinarische Traditionen rücken dabei in den Fokus: „Essen wie bei Oma“ ist DAS Thema auf Instagram & Co. Omas wussten immer schon, wie man Gutes zubereitet, dabei alle (Fleisch-)Teile verwertet und ohne Extraaufwand gleich den Vorratsschrank füllt. Wir übertragen den Geschmack der Kindheit in das Jahr 2019, kombinieren alte Rezepte mit neuen Zutaten und geben all jenen, die Fleisch mögen, das gute Gefühl zurück. Berger Schinken ist Vorreiter bei regionalen, gentechnikfrei gefütterten Schweinefleischspezialitäten aus der Region. Gutes aus der Region, das herrlich schmeckt, lautet der Anspruch. Wir haben alte Kochbücher durchforstet und laden euch herzlich ein, gemeinsam mit uns zu kochen: Am Puls der Zeit, aber mit kulinarischen Traditionen und Wurzeln.

BERGER SCHINKEN: „SCHON IMMER REGIONAL“

Dass Berger Schinken sich mit großer Leidenschaft bereits seit vier Generationen dem namensgebenden Schinken widmet, ist unübersehbar: Handwerkliche Tradition und die Verankerung in der Region manifestieren sich auf genussvolle Art in den über 60 verschiedenen Schinken-Spezialitäten.

28. MAI 2019

WANN

ab 17 Uhr

WO

Feinkoch Kochstudio
Fillgradergasse 8
1060 Wien

MIT

Spitzenköchin
Marie-Louise Schweizer
&
Familie Berger

Zu- oder Absage

bitte bis 22. Mai an
Martina Macho
0664/396 90 58
martina@macho-pr.at



@bergerschinken



berger.schinken

WWW.BERGER-SCHINKEN.AT