



# MEGHÍVÓ

## KulinART

Kulináris élvezetek az Alpokalja- Fertő-tájon

### Szakácsok felkészítő fórumai, 2 alkalom

Időpont: 2021. november 26. (péntek), 1. nap  
2021. november 27. (szombat), 2. nap

A **KochArt** olyan vendéglátók szövetsége a tiroli Brixen völgyben, akik térségük termékeit dolgozzák fel konyháikban, azoknak kiemelt figyelmet szentelve az étlapjukon. Szakácsaik továbbképzéseken vesznek részt, ahol elsősorban a hagyományos és az innovatív konyha elkészítési módjairól szerezhetnek újabb ismereteket. Nagy hangsúlyt fektetnek a térségi és a nemzeti konyha elfeledett különlegességeinek újbóli felfedezésére, hogy azok az étlapra kerülve tovább színesítsék a kínálatot. **Michael Grafl**, a Gasthaus Steinberg tulajdonosa indította útjára Tirolban a KochArt kezdeményezést, vállalta fel a megalakult egyesület elnöki pozícióját, és évek óta szervezi saját portáján a szakácsok kurzusait. Az Alpokalja-Fertő-táj Vidékfejlesztési Egyesület ennek a jó példának a gyakorlati átvételét, megvalósítását tűzte ki célul. A projekt sikerességének záloga a benne szereplő résztvevők közös gondolkodása, valamint a séfek által a Térségi Specialitások Hetére összeállított egyedi étlap kínálata.

A két nap meghívott **előadója** Magyarország egyik sztárcéheje, **Bíró Lajos**



1950-ben született Gyulán. Gyermekkorát Pakson töltötte. Vendéglátóipari technikumot végzett, majd két évig szakácsként dolgozott. Ezt követően pincérnek állt a *Volga Szállóban* (1971-1974). Ezt követően az *Olimpia Hotelban* dolgozott, majd 1975-től az Amerikai Nagykövetség séfje lett, itt ismerkedett meg a kínai konyhával. 1982-től a *Vörös Sárkány* étterem séfje volt. 1989-2007 között a *Múzeum Kávéház és Étterem* egyik tulajdonosa és főszakácsa volt. 2004-től szintén saját éttermét, a nagykörúti Bock Bisztrót vezeti. 2011-ben Koppenhágában is nyitott éttermet, ez azonban később bezárt. Többször dolgozott rövidebb ideig külföldön, valamint vett részt tanulmányutakon. 2009-ben elvállalta a *Mesterszakácsok* című televíziós vetélkedő bírójának szerepét. 2012-ben nyitotta meg budai éttermét a *Vendéglő a Kisbíróhoz*-t, majd 2015-ben a rántott húsról híres *Buja Disznókat* a Hold utcai piacon. *Bock Bisztró Balaton* néven 2014-ben indult a vonyarcvashegyi étterme.

A rendezvény a VP6-19.3.1-17 LEADER helyi akciócsoportok együttműködési tevékenységeinek előkészítése és megvalósítása c. pályázat keretében valósul meg



## 2021. november 26. (péntek)

Helyszín: Hegykő, Tornácos Ház ([www.tornacos.hu](http://www.tornacos.hu))

### Tervezett program

10.30-tól: Regisztráció

11.00 – 12.00: Köszöntők

Indító előadás – KulinART kezdeményezés célja, eddigi elért eredményei és közös ebéd

**12.30 – 14.00: Konyhaművészet elméletben, I.; előadó: Bíró Lajos**

Témakörök: Mi a vidék szerepe a magyar gasztronómiában?

Hatékony és hiteles marketing- kommunikáció

Kérdések, válaszok

14.00 – 14.30: Kávészünet

**14.30 – 16.00: Konyhaművészet elméletben, II.; előadó: Bíró Lajos**

Témakörök: Tálalási variációk

A sikeres étterem titkai, a tulajdonos-alkalmazotti viszony, belső konfliktusok kezelése

Kérdések, válaszok

Ráhangelődés a másnapi közös főzésre

**16.30 – 18.00: Látogatás a hegykői Som Zöltség Kft-hez és az 1 Csepp Pálinkaházhoz**

## 2021. november 27. (szombat)

Helyszín: Sopron, Soproni SZC Vendéglátó, Kereskedelmi Technikum és Kollégium

Tankonyhája, Ferenczy János u. 1-3, 9400 ([www.svk.hu](http://www.svk.hu))

### Tervezett program

10.00 – 10.15: Köszöntők

10.15 – 12.00: **Modern technológiák**

(levesek, főzelékek)

12.00 – 13.00: Ebédszünet

13.00 – 14.30: **Halászlé** – hallé titkai

14.30 – 14.45: Kávészünet

14.45 – 17.00: **Vadak, zöldségek, marha** – receptek magyaros variációkra...

17.00 - A program zárása

Fertőszéplak, 2021. október 20.

Tisztelettel:

Horváth Tibor, elnök  
Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület

A rendezvény a VP6-19.3.1-17 LEADER helyi akciócsoportok együttműködési tevékenységeinek előkészítése és megvalósítása c. pályázat keretében valósul meg

