

Gewinnspiel 1 Jahr gratis Training

Events

Haubenköchin Parvin Razavi lädt zum 5-Gänge-Menü in die Markterei

In den kommenden Wochen lädt Parvin Razavi gemeinsam mit Freunden zum 5-Gang Omakase-Sharing-Dinner in die neu eröffnete Markterei in Wien. Im Juli und August gibt es jeweils drei Termine.



Die Markterei im neunten Bezirk versteht sich als Wochenmarkt und Plattform für regionale Produzenten, junge Food Start-ups und etablierte Manufakturen Markterei

09.07.2024 um 07:40

Das 3-Hauben Restaurant &flora mit seiner Haubenköchin Parvin Razavi lädt im Juli und August an jeweils Terminen zu einem speziellen Event in die Markterei im alten Wasserbaulabor im 9. Bezirk. Dort kocht sie - allein oder mit Freunden - eines ihrer 5-Gänge-Menüs, und zwar im sogenannten Omakase-Style: Die Köchin entscheidet also selbst, was sie serviert.

Die „Markterei“ ist ein Wochenmarkt und Plattform für regionale Produzenten, junge Food Start-ups und etablierte Manufakturen.

Nachhaltiges Konzept

Das Restaurant &flora im Hotel Gilbert (Breite Gasse 9, 1070 Wien) wurde als Ergänzung für das nachhaltige Konzept des Hotels gemeinsam mit Parvin Razavi als vegan-vegetarisches Konzept mit (Zitat der Küchenchefin: „Fleisch und Fisch maximal als Beilage“) konzipiert. „Farm to Table“ und „From Leaf to Root“ sind Programm: Ausgewählte Lieferanten versorgen Razavi mit regionalen Produkten - dazu zählen unter anderem Gemüseproduzenten wie „Krautwerk“ oder „Dirndl am Feld“, Grünzeug vom Feld, Oberwasser und Blün Fischzucht, X.O.Beef und die Fleischerei Hödl. Das Restaurant ist Mitglied bei Gaumen Hoch, einer Gemeinschaft von Menschen aus Gastronomie, Landwirtschaft und dem Weinbau, die sich für den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln einsetzen.

Haubenköchin Parvin Razavi ist seit März 2022 Creative Head Chef des Restaurants &flora im siebenten Bezirk. Florence Stoiber

Parvin Razavi wurde in Teheran geboren und kam mit acht Jahren nach Wien. Sie experimentierte früh in der Küche - geprägt vom Einfluss zweier Kulturen,- und gründete 2010 einen der ersten Foodblogs in Österreich mit dem Titel „thxcooking“. Die Produkte, Gewürze und Düfte ihrer Kindheit verbindet sie mit vielfältigen weiteren Aromen, Zubereitungsweisen und Einflüssen. Ihre Philosophie: „Rezepte sind dazu da, geändert zu werden.“

Als Autodidaktin machte sie ihre ersten Schritte im Künstlerhaus und im G'schupften Ferdl, wo sie mit ihrem Team 3 Hauben erkochte. Vor ihrem Wechsel ins &flora war sie im Dogenhof tätig. Parvin Razavi ist seit März 2022 Creative Head Chef des Restaurants &flora. Sie ist zudem Autorin zweier Kochbücher - „Vegan Oriental“ und „Teheran - die Kulturrezepte“.

Reservierung und Details: www.undflora.at/flora-x-markterei

Mehr lesen Gaumen Hoch: „Mehr als ein neues Gastro-Siegel“



Lesen Sie mehr zu diesen Themen:

- Salon Gourmet Schaufenster Wien Chronik



Ihre Empfehlungen

Grid of 6 article recommendations with titles like 'Alexander Van der Bellen vorläufiger Rückzug' and 'Bringt der Eiskoloss A23a den Tod?'.

Im Trend

Grid of 6 trending articles with titles like 'Super Bowl endet mit Debakel für die Kansas City Chiefs' and 'Netanjahu schlägt Palästinenserstaat in Saudiarabien vor'.

Grid of 12 advertisement tiles for various products and services, including health, education, and finance.