

Herzlich Willkommen

heißt
Sie

das Team um

Dietmar Grieser von

team  **design**

&

spirit of **cooking**



Unsere Philosophie

Kochen *lieben & leben*

Wir von *spirit of cooking* glauben fest daran: "Wer zeitlos glücklich und gesund sein Leben mit prickelnder Freude genießen möchte, achtet, lebt und liebt die edlen Schätze der Natur!"

Wir **kochen** mit natürlichen Produkten, die auf natürliche und unkomplizierte Weise zubereitet werden und ein natürliches und gesundes Lebensgefühl hervorrufen.

Wir **lieben** den Geschmack des Lebens und blicken dabei über unseren Tellerrand hinaus. Deshalb unterstützen wir soziale Projekte, die den Menschen, sowie seinen natürlichen Reichtum und den fairen und fruchtbaren Umgang mit der Natur in den Vordergrund stellen.

Wir **leben** im Jetzt, wertschätzen Vergangenes und kreieren Zukünftiges, das uns gut tut.

Alexander Bader

"Kochen ist bewusstes Erleben aller Sinne! Meine Vision ist es, den Menschen die lebendige Küchenvielfalt und ihre umfangreichen Qualitäten näher zu bringen und Sie so ein Stück weit auf dem Weg zu mehr Vitalität, gesundem Genuss und prickelnder Lebensfreude zu begleiten."



- Diplomierter Diätetischer Küchenmeister & Konditor, Wifi Kochcoach & Trainer für TCM
- Internationale Erfahrung in Führungspositionen in der Welt der Sterne- und Haubenküche, Gastroconsulting, Produktentwicklung und Qualitätssicherung
- Ernährungsberater nach der Traditionellen Chinesischen Medizin nach Diolosa iA.
- Geschäftsführer und Gründer von *spirit of cooking*

Glücksknöpfe

Zutaten:

- 300 g Mehl glatt
- 300 g Nüsse, gerieben – alternativ können Sonnenblumenkerne verwendet werden
- 300 g Butter
- 230 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Dotter
- etwas Nelkenpulver / Zimt
- geriebene Bio-Zitronenschale
- 1 cl Alkohol, beispielsweise Wodka

Weiters:

- Fruchtmarmelade passiert, beispielsweise Beeren

Aufwand:

Vorbereitung Teig: ca. 10 - 15 Minuten

Formen der Scheiben, bei etwa zehn Keksen: ca. 3 Minuten

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Zubereitung: Die kalte Butter mit Hilfe einer Gemüsereibe rasch in kleine Stücke hobeln. Anstelle einer Reibe kann ebenfalls ein Messer verwendet werden. Es gilt zu beachten, dass die Butter keinesfalls durch die Wärme weich wird. Geschieht dies dennoch, wird dazu geraten die Butter nochmals in den Kühlschrank oder Gefrierschrank zu stellen.

Weiters folgt die Vermengung der Butter mitsamt den restlichen Zutaten. Es empfiehlt sich das rasche Arbeiten mit einer Küchenmaschine. Hier gilt ebenso, wenn die Masse zu warm wird, nochmals in den Kühlschrank stellen. Nach der Abkühlphase wird der Teig erneut geknetet.

Den Teig zu ca. 3 - 4 cm dicken Rollen formen und in Frischhaltefolie wickeln. Anschließend wird die Masse in den Kühlschrank gestellt.

Nach der Kühlphase wird die Frischhaltefolie entfernt. Mit einem Messer ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kekse auf einem Backblech verteilen und für etwa 25 - 30 Minuten bei 180°C reiner Hitze backen.

Kurz werden die Kekse abgekühlt. Mit einem kleinen Löffel die Marmelade auf den Keksen verteilen. Genießen Sie diese wunderbar frischen Kekse bei einer Tasse Tee oder Kaffee.

Haltbarkeit

Die Teigrollen können problemlos für drei Wochen im Kühlschrank gelagert werden. Ein Aufbewahren im Gefrierschrank ist ebenfalls möglich. Vor der weiteren Verarbeitung sollten die Rollen lediglich einige Minuten antauen.

Was hat es mit den Glücksknöpfen auf sich?

Das Legen zweier Knöpfe auf die neue Küche ist ein alter Brauch, welcher aus dem Alpenraum stammt. Es steht für Glück, denn Knöpfe halten zusammen was ansonsten verloren ginge. Ebenso werden Knöpfe zum Verbinden von Dingen, welche man gerne zusammen hätte, eingesetzt. Knöpfe sind ein Symbol für Zweisamkeit, persönlichen Erfolg, Entspannung und Zusammenhalt.



und



wünschen gutes Gelingen!