



CONSTANT IN TASTE
VARIOUS IN PLACE





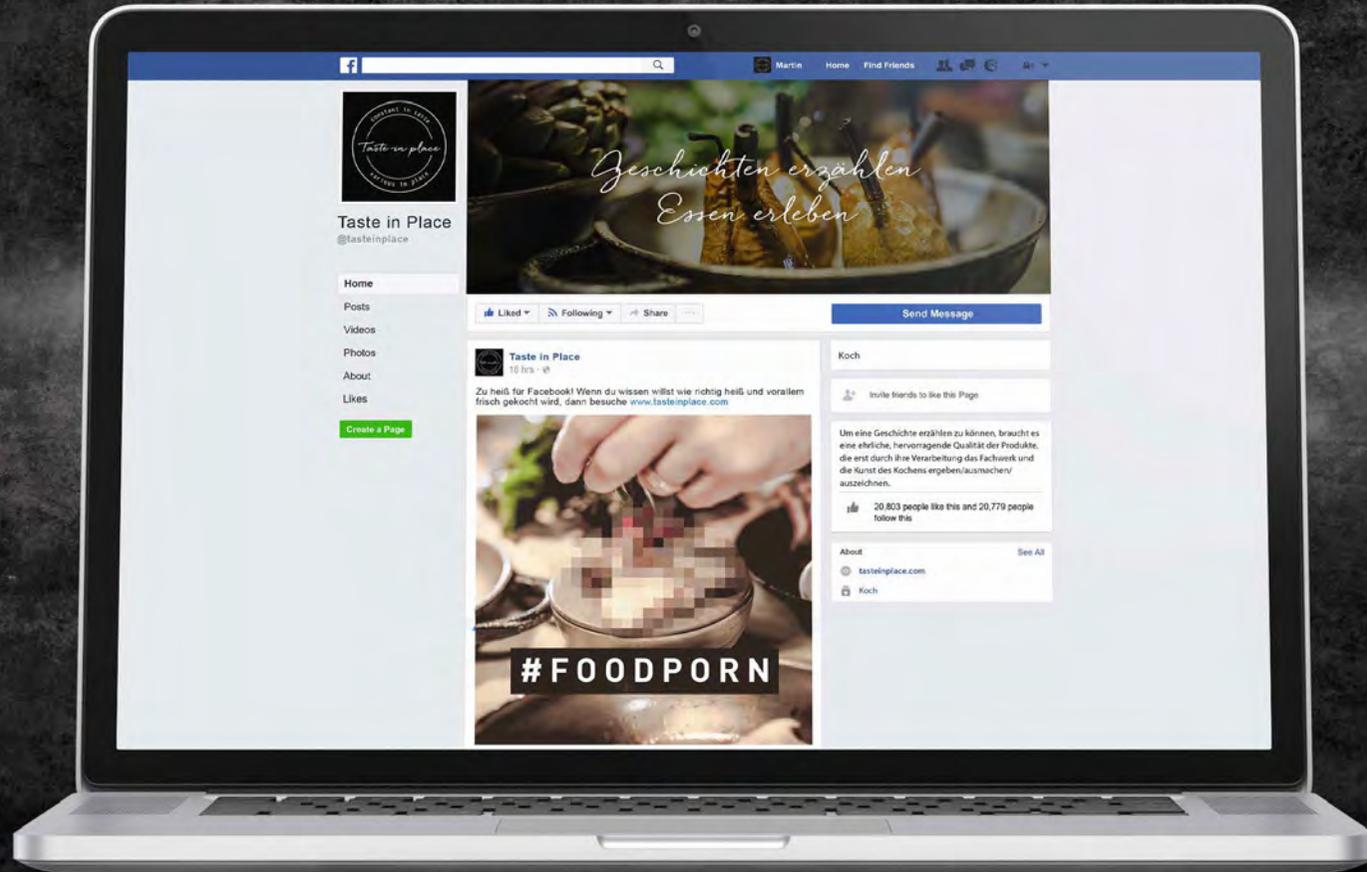


KOCHKUNST LEBENDIG.

Die Lebensmittel, mit denen ich arbeite, sind sorgfältig nach ihrer Saison ausgesucht. Produkte, die das Beste aus ihrer Region hervorbringen und durch sie ihren Charakter erhalten. Obst und Gemüse, Schinken, Käse, Essige und Öle von kleinen Erzeugern. Produkte, in die Zeit und das nötige Wissen gesteckt wird, um ihre besonderen Eigenschaften zu entfalten und sie anschließend mit dieser hohen Qualität weiterzuverarbeiten. Zeit und Qualität zu schmecken. Werte, mit denen ich arbeite.

Marktbesuche sind wohl eine der intensivsten Erlebnisse, wenn es darum geht, Lebensmittel zu entdecken. Zu schlendern, all die Eindrücke aufzunehmen, so nah an den Produkten und ihren direkten Erzeugern zu stehen und bereits im Kopf zu wissen, was man später daraus kochen wird.

CV DOWNLOAD



Taste in Place
@tasteinplace

Home

Posts

Videos

Photos

About

Likes

Create a Page



Liked Following Share

Send Message

Taste in Place
15 hrs · 🌐

Zu heiß für Facebook! Wenn du wissen willst wie richtig heiß und vor allem frisch gekocht wird, dann besuche www.tasteinplace.com



Koch

Invite friends to like this Page

Um eine Geschichte erzählen zu können, braucht es eine ehrliche, hervorragende Qualität der Produkte, die erst durch ihre Verarbeitung das Fachwerk und die Kunst des Kochens ergeben/ausmachen/auszeichnen.

20.803 people like this and 20.779 people follow this

About

See All

tasteinplace.com

Koch



Taste in place

CONTACT

GESCHICHTEN ERZÄHLEN ESSEN ERLEBEN.

Um eine Geschichte erzählen zu können, braucht es eine ehrliche, hervorragende Qualität der Produkte, die erst durch ihre Verarbeitung das Fachwerk und die Kunst des Kochens ergeben/ausmachen/auszeichnen.

CONSTANT IN TASTE VARIOUS IN PLACE



KÖCHEKUNST LEBENDIG.

Die Leidenschaft der Köche ist das Herzstück der Küche. Sie verbindet die besten Zutaten mit der Kunst des Kochens, um einzigartige Gerichte zu kreieren. In der Küche von Taste in place wird die Tradition des Kochens mit moderner Kreativität verbunden, um eine unvergleichliche kulinarische Erfahrung zu bieten.

© 2014 Taste in place



TASTE IN PLACE | MARTIN KAMMLANDER-LÖWE



Martin Kammlander-Löwe e. U.
Pötzleinsdorferstrasse 178-180/1/6, 1180 Wien
T +43 664 1320 995
E hello@tasteinplace.com

FN 480346 t
UID ATU72715715
W tasteinplace.com

Bank Erste Bank
IBAN AT20 2011 1837 8819 9000
BIC GIBAATWXXX



ML
Martin Kammlander-Löwe
Pötzleinsdorferstrasse 178-180/1/6, 1180 Wien
www.tasteinplace.com
hello@tasteinplace.com
+43 664 1320 995



constant in taste

Taste in place

various in place