

Sandra Scheidl – Culinary Arts

Die Verbindung von Kulinarik und Kunst

In der Welt der Gastronomie steht Sandra Scheidl für eine einzigartige Fusion aus traditionellem Kochhandwerk und künstlerischer Kreativität. Durch ihr Projekt "Culinary meets Art" schafft sie ein Zusammenspiel von Kunst und Kulinarik, bei dem wechselnde Locations zu temporären Fine Dining Restaurants und Kunstgalerien werden.

Erfolge und Anerkennung

2021 erhielt Sandra Scheidl den renommierten Titel "Junge Wilde 2020" vom Branchenmagazin Rolling Pin. Sie ist die erste Frau in der Geschichte dieses Wettbewerbs, die diese Auszeichnung erringen konnte. Ihre kulinarische Laufbahn führte sie durch namhafte Sterne- und Haubenrestaurants sowohl im In- als auch im Ausland, darunter das *** Restaurant Maaemo in Oslo, das ** Restaurant Story in London und das 4 Hauben – Restaurant Kräuterreich by Vitus Winkler in St. Veit i. P.

Seit 2021 ist Sandra Scheidl als selbstständige Köchin in Österreich tätig. Sie begeistert ihr Publikum mit Events, Pop-Ups und anderen kulinarischen Projekten im Fine Dining-Bereich.

Kochphilosophie und Stil

Sandra Scheidls Kochstil ist geprägt von Reduktion und Fokussierung auf wenige Produkte. Sie setzt primär auf regionale und saisonale Produkte und lässt sich dabei von der nordischen Küche inspirieren. Bei der Zubereitung ihrer Gerichte konzentriert sie sich auf wenige, jedoch qualitativ hochwertige Zutaten. Dabei verzichtet sie vollständig auf den Einsatz von Gewürzen. Fermentation, Reduktion und die Verwendung von erstklassigen Produkten sind zentrale Elemente in Sandras kulinarischem Schaffen.

Für weitere Informationen und Presseanfragen kontaktieren Sie bitte:

Sandra Scheidl – Culinary Arts: anfrage@sandra-scheidl.at ; www.sandra-scheidl.at;
Instagram: @sandrascheidl

Culinary meets Art: office@culinarymeetsart.com ; www.culinarymeetsart.com ; Instagram:
@culinarymeetsart