

ล็อกดาวนไม่ใช้ปัญหา สคต.เวียนนา ฝ่าวิกฤตผลิตภัณฑ์อาหารไทยอาหารโลก จัดสอนอาหารไทยออนไลน์ สำเร็จเปรี๊ยะปรั๊าง

ท่ามกลางวิกฤตการณ์โควิดที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องมานานกว่าสองปีอีกทั้งยังไม่มีทีท่าว่า วิกฤตการณ์ครั้งนี้จะสิ้นสุดตรงไหนและเมื่อไหร่ การใช้ชีวิตและวิถีการดำรงชีพต้องเผชิญกับอุปสรรคและข้อจำกัด รวมถึงมาตรการล็อกดาวน แต่ทว่าอุปสรรคเหล่านี้ไม่สามารถหยุดยั้งความพยายามของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ในการฝ่าวิกฤตเพื่อผลักดันการส่งออก โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ (สคต.) ณ กรุงเวียนนา ได้ผลักดันนโยบายอาหารไทยอาหารโลกของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ นายจรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์ ผ่านการจัดกิจกรรมเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมมากยิ่งขึ้นในต่างประเทศ ท่ามกลางบรรยากาศการล็อกดาวนที่เจียบเหงาของประเทศออสเตรีย สคต. ณ กรุงเวียนนาได้จัดกิจกรรมสาธิตการทำ อาหารไทยออนไลน์ (Live Cooking : Thai Food Vienna) ภายใต้สโลแกน Thai Food is Future Food และแฮชแท็ก #thaicookingisfun มุ่งเน้นการส่งเสริมภาพลักษณ์อาหารไทยและการปรุงอาหารไทยให้สามารถเข้าถึงได้ง่าย โดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่นใหม่ซึ่งมีรสนิยมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม เช่น ความนิยมในการรับประทานอาหารมังสวิรัต ความสนใจอาหารแห่งอนาคต (Future Food) และไม่ชอบการปรุงอาหารที่มีขั้นตอนยุ่งยาก ซึ่งงานนี้ได้ Ms. Susanne Jelinek (ซูซานเน่ เยลิเน็ก) บรรณาธิการนิตยสารอาหารผู้คร่ำหวอดในวงการอาหารของออสเตรียมาเป็นครูผู้สอน และมีผู้เข้าร่วมมากกว่า 100 คน ประกอบด้วยสื่อมวลชน อินฟลูเอนเซอร์ และคนทั่วไป ซึ่งต้องสมัครและผ่านการคัดเลือกให้เข้าร่วมกิจกรรม ผู้เข้าร่วมกิจกรรมแต่ละรายจะได้รับการจัดส่งวัตถุดิบและเครื่องปรุงไทยไปให้ถึงบ้านและเข้าร่วมเรียนทำอาหารพร้อมกันผ่านระบบออนไลน์ เมนูที่สาธิต คือ แกงกะหรี่ ผักราดข้าวหอมมะลิไทย โดยใช้เครื่องปรุงของไทย ได้แก่ น้ำพริกแกง กะทิ น้ำปลา และข้าวหอมมะลิ และผักจากเกษตรกรท้องถิ่นของออสเตรีย ซึ่งเป็นการผสมผสานความร่วมมือร่วมใจของทั้งสองชาติลงในอาหารไทยได้อย่างลงตัวและสามารถเข้าถึงจิตใจของผู้บริโภคได้อย่างแนบเนียน นอกจากนี้ ยังมีการประกวดการทำอาหารไทยอีกด้วย ซึ่งเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รังสรรค์เมนูอาหารรายละเอียด 1 เมนู โดยกำหนดให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมต้องใช้เครื่องปรุงไทยเป็นส่วนประกอบหลักและผู้ที่ได้รับคะแนนสูงสุด 10 อันดับแรกจะได้รับรางวัล

บรรยากาศการเรียนทำอาหารออนไลน์เต็มไปด้วยความสนุกสนานและความรู้สึกที่ดีต่อการปรุงอาหารไทย สามารถลบภาพจำเดิมๆ ที่มีมุมมองว่าการปรุงอาหารไทยมีความยุ่งยากทั้งการจัดเตรียม ส่วนประกอบและขั้นตอนการปรุงซึ่งแต่เดิมแค่คิดก็ถอดใจ อีกทั้งยังได้รับการตอบรับที่ดีมาจากสื่อมวลชน โดยมีการนำเสนอข่าวการจัดกิจกรรมในสื่อชั้นนำของออสเตรีย ทั้งสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์ อาทิ หนังสือพิมพ์ Salzburger Nachrichten นิตยสาร Gusto เว็บไซต์ Falstaff.at เว็บข่าว Krone.at เว็บข่าว Heute.at และเว็บไซต์ Woman.at นอกจากนี้ ยังได้รับการโพสต์ประชาสัมพันธ์โดยอินฟลูเอนเซอร์ที่มี

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเวียนนา จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพญาธิ ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเวียนนา
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna

ชื่อเสียงและมีผู้ติดตามรวมกันกว่า 170,000 คน กิจกรรมนี้ถือเป็นการปรับเปลี่ยนมุมมองครั้งสำคัญของผู้บริโภคและเป็นการสร้างภาพจำที่ดีให้กับสินค้าอาหารไทย ตลอดจนสามารถสร้างการรับรู้ผ่านช่องทางต่างๆ ไปยังผู้บริโภคได้มากกว่า 14 ล้านคน คิดเป็นมูลค่าสื่อราว 80,000 ยูโร สดต. ณ กรุงเทพมหานคร เชื่อมั่นว่าการปรุงอาหารไทยจะได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นส่งผลให้ยอดขายหน่วยข้าวหอมมะลิไทยและสินค้าเครื่องปรุงอาหารของไทยเติบโตขึ้นตามไปด้วยเช่นกัน

ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นสำนักงานฯ

วิกฤติการณ์สามารถเกิดขึ้นได้เสมอ สำคัญที่เราไม่หยุดนิ่ง แต่ต้องรีบปรับตัวให้เท่าทันและแสวงหาโอกาสที่มีอยู่ในวิกฤติ โดยเฉพาะการแสวงหาช่องทางการขาย การทำการตลาด และการสื่อสารที่เหมาะสมไปยังผู้บริโภค เพื่อครองใจผู้บริโภคในภาวะที่คู่แข่งต่างก็อ่อนกำลัง ในขณะที่ผู้อื่นหยุดนิ่งอยู่ในสภาวะเจียบงัน ทุกย่างก้าวของเราย่อมมีความชัดเจนและเสี่ยงได้ดั่งมากกว่าปกติ เฉกเช่นกิจกรรมครั้งนี้ซึ่งได้รับความสนใจอย่างล้นหลามและมีผู้สมัครเข้าร่วมเป็นจำนวนมากเกินกว่าความสามารถในการรองรับ ซึ่งเป็นโอกาสสำหรับการจัดกิจกรรมในครั้งต่อไป ผลจากการจัดกิจกรรมครั้งนี้ต่อกย้ำให้เห็นว่าการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับสินค้าและการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายสามารถกระทำได้ท่ามกลางวิกฤต ธุรกิจที่สามารถสื่อสารและทำการตลาดได้อย่างเหมาะสมและถูกที่ถูกละเวลาจะสามารถครองหัวใจของผู้บริโภคได้อย่างแข็งแกร่งและยั่งยืน

ภาพประกอบ



นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพญาสี ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna



ห้องเรียนทำอาหารไทยออนไลน์ สาธิตโดย Ms. Susanne Jelinek (ซูซานเน่ เยลิเน็ก) บรรณาธิการ
นิตยสารด้านอาหารผู้คร่ำหวอดในวงการอาหารของออสเตรีย



นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพญาธิปไตย บางกอกน้อย อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna



บรรดาผู้มีชื่อเสียงและบุคคลทั่วไปผู้เข้าเรียนมากกว่า 100 คน
ภายใต้บรรยากาศสนุกสนานและความกระตือรือร้นของผู้เข้าร่วมกิจกรรม



นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพญาธิ ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna



Gewinnen Sie 5x2 Tickets für die Teilnahme an der Online Cooking Class.

Advertorial

19. Oktober 2021

Kulinarik

Thailand Wien



Artikel drucken

Einmal kochen wie **Master Chef Nooror**. Sie ist die Gründerin der Marke Blue Elephant, besitzt gleichnamige Restaurants in Bangkok, Phuket und Kopenhagen und kocht fallweise für die thailändische Königsfamilie. Sie kennt die Vielseitigkeit und Beliebtheit der Thai-Küche wie keine andere.

Für einen Abend selbst zu Chef Nooror werden

Auf ihren Spuren wandeln wir nun, wenn wir beim **Online Cooking** riechen und schmecken, dass Thai Food auch zukünftig nicht von unseren Tellern wegzudenken ist. Besonders angetan hat es uns das **Thai-Curry** in gelb, grün oder rot. Ob vegan, mit Fisch oder Fleisch, es passt zu jeder Tages- und Jahreszeit. Für authentischen Geschmack muss man allerdings nicht in den Flieger steigen und nach Bangkok reisen. Mit den richtigen Zutaten und dem passenden Know-How werden Herr und Frau Österreicher selbst zu Chef Nooror. Zu welchen Marken man greifen sollte und worauf man beim Kochen achten muss, zeigt eine Online Cooking Class mit den Curry Pasten von Blue Elephant, Roi Thai Kokosmilch, Everest Reis & Co.



© Zoé Karapetyan

Hard Facts zum Event

Online Cooking Class für authentische Thai-Küche

- Wann: 11. November 2021 um ca. 17 Uhr
- Ort: Online

Gewinnspiel

Gewinnen Sie **5x2 Tickets für die Teilnahme an der Online Cooking Class** und werden Sie für einen Abend selbst zu Chef Nooror. Senden Sie einfach eine Mail an thaifood@massgeschneidert.at und schon nehmen Sie teil. Wir wünschen viel Glück!

E-MAIL SENDEN UND TEILNEHMEN

ลงสื่อ falstaff.at ซึ่งเป็นเว็บไซต์และนิตยสารด้านอาหารและไวน์อันดับหนึ่งของออสเตรีย
มีผู้ลงทะเบียนใช้งานกว่า 3.5 ล้านคน



AUTHENTISCHE THAI-KÜCHE FÜR ZUHAUSE

Gewinnen Sie 5x2 Tickets für die Teilnahme an der Online Cooking Class. **ADVERTORIAL**

[MEHR ERFAHREN >](#)

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด


CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพหลโยธิน ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna

Kronen Zeitung GEWINN SPIELE



THAI-KÜCHE AUTHENTISCH
Gewinnen Sie Tickets für eine Online Cooking Class

Thailändische Rezepte und Küche gehören zu den abwechslungsreichsten der Welt. Erleben Sie die authentische Thai-Küche für Zuhause und gewinnen Sie mit uns 5x2 Tickets für die Teilnahme an einer Online Cooking Class.

[Mehr Infos](#)

Du befindest dich hier: Home > Gastrospiel

THAI FOOD IS FUTURE FOOD
 Authentische Thai-Küche für Zuhause
 26.10.2021, 14:38



Einmal kochen wie Master Chef Nooror. Sie ist die Gründerin der Marke Blue Elephant, besitzt gleichnamige Restaurants in Bangkok, Phuket und Kopenhagen und kocht fallweise für die thailändische Königsfamilie. Sie kennt die Vielseitigkeit und Beliebtheit der Thai-Küche wie keine andere. Auf ihren Spuren wandeln wir nun, wenn wir beim Online Cooking riechen und schmecken, dass Thai Food auch zukünftig nicht von unseren Tellern wegzudenken ist.

Besonders angetan hat es uns das Thai-Curry in gelb, grün oder rot. Ob vegan, mit Fisch oder Fleisch, es passt zu jeder Tages- und Jahreszeit. Für authentischen Geschmack muss man allerdings nicht in den Flieger steigen und nach Bangkok reisen. Mit den richtigen Zutaten und dem passenden Know-How werden Herr und Frau Österreicher selbst zu Chef Nooror. Zu welchen Marken man greifen sollte und worauf man beim Kochen achten muss, zeigt eine Online Cooking Class mit den Curry Pasten von Blue Elephant, Roi Thai Kokosmilch, Everest Reis & Co.

Gewinne zwei Tickets für die Teilnahme an der Online Cooking Class
 Am 11. November 2021, ca. 17 Uhr, findet die Online Cooking Class für authentische Thai-Küche statt. Wir verlosen für die Teilnahme daran 3x 2 Tickets - jetzt mitmachen!

ลงสื่อ Krone.at ซึ่งเป็นเว็บข่าวของหนังสือพิมพ์ที่มียอดจำหน่ายสูงสุดในออสเตรียและมีกลุ่มผู้อ่านออนไลน์กว่า 8.2 ล้านคน

ลงสื่อ Woman.at ซึ่งเป็นเว็บไซต์ของนิตยสารสุขภาพสตรีอันดับหนึ่งของประเทศ ซึ่งมีผู้อ่านออนไลน์มากกว่า 700,000 ราย

25.10.2021 00:20 | GEWINNSPIELE

THAI-KÜCHE AUTHENTISCH
Gewinnen Sie Tickets für eine Online Cooking Class



(Bild: Barbara Dangl)

Thailändische Rezepte und Küche gehören zu den abwechslungsreichsten der Welt. Erleben Sie die authentische Thai-Küche für Zuhause und gewinnen Sie mit uns 5x2 Tickets für die Teilnahme an einer Online Cooking Class.

Artikel teilen Drucke



Thai-Küche: Gewinne 2 Tickets für eine Online Cooking Class

Authentische Thai-Küche für Zuhause: Zu welchen Marken man greifen sollte und worauf man beim Kochen achten muss, zeigt eine Online Cooking Class. Wir verlosen für die Teilnahme daran 3x2 Tickets - jetzt mitmachen und gewinnen!

[Mehr erfahren >](#)

- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเวียนนา จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

CALL CENTER 1169
 www.ditp.go.th
 www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
 563 ถนนพบุรี ต.บางกระสอ อ.เมือง
 จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
 ณ กรุงเวียนนา
 Tel.: 0043 /1/7485020
 Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
 W: www.ditp.go.th/german
 Facebook: Thai Trade Center, Vienna

Online Cooking Class für Thai-Küche

Einmal kochen wie Master I Chef Nooror. Sie ist die Gründerin der Marke Blue Elephant, besitzt gleichnamige Restaurants in Bangkok, Phuket und Kopenhagen und kocht fallweise für die thailändische Königsfamilie. Zu welchen Marken man greifen sollte und worauf man beim Kochen achten muss, zeigt eine Online Cooking Class mit den Curry Pasten von Blue Elephant, Roi Thai Kokosmilch, Everest Reis & Co.



BILD: SHUBBARA DANGUMHINWELON

Verlost werden 5 x 2 Tickets für die Teilnahme an der Online Cooking Class am Donnerstag, dem 11. November, um 17 Uhr. Mitspielen bis 2. November unter [SN.CARD.SN.AT](#).

Longhansioพิมพ์ Salzburger Nachrichten ซึ่งมียอดตีพิมพ์กว่า 70,000 ฉบับและมีผู้อ่านกว่า 230,000 คนต่อวัน

Longhansio look.at ซึ่งมีผู้อ่านกว่า 500,000 คน

LIFESTYLE | 18.11.2021

THAI FOOD IS FUTURE FOOD

Zeig deine Kochkünste und probier dich in authentischer Thai-Küche! Schwing den Kochlöffel und kreiere ein Rezept, das nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch überzeugt. Schick ein Foto des fertigen Gerichts ein und gewinne einen von zehn tollen Preisen:



Themen: THAI FOOD, RECIPE, THAI FOOD RECIPE, REZEPT, KOCHEN, THAILÄNDISCHES ESSEN WIEN, THAILAND, FLAVOURS OF THAILAND, RECIPE CHALLENGE, KOCHEN UND GEWINNEN, SCHICKE UNS DEIN GERICHT, COOKING

LIFESTYLE | 23.11.2021

THAI FOOD IS FUTURE FOOD

Zeig deine Kochkünste und probier dich in authentischer Thai-Küche! Schwing den Kochlöffel und kreiere ein Rezept, das nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch überzeugt. Schick ein Foto des fertigen Gerichts ein und gewinne einen von zehn tollen Preisen:



Themen: THAI FOOD, RECIPE, THAI FOOD RECIPE, REZEPT, KOCHEN, THAILÄNDISCHES ESSEN WIEN, THAILAND, FLAVOURS OF THAILAND, RECIPE CHALLENGE, KOCHEN UND GEWINNEN, SCHICKE UNS DEIN GERICHT, COOKING, #THAITRADECENTERVIENNA

THAI FOOD

is Future Food

Wenn wir uns aktuell bei einer Sache sicher sind, dann dass wir Spaß im Leben brauchen. Und was macht mehr Spaß als gutes Essen, das auch noch schnell zubereitet werden kann? Ganz nach dem Motto „Thai Cooking is Fun“ begeben wir uns gedanklich in das schöne warme Thailand und holen uns authentisches Thai-Feeling auf den Teller. Denn: authentische Thai-Küche muss nicht Pad Thai oder Produkte einfach in der Am besten von DITP (Promotion) Blue Elephant Kokosmilch Authentisch Instagram



WERBUNG



Thai-Rezeptchallenge mit tollen Preisen

Sie kochen gerne asiatisch und lieben die Küche Thailands? Dann ist diese Challenge wie gemacht für Sie! Jetzt Foto und Rezept einschicken und mit ein wenig Glück tolle Preise von Spa-Gutscheinen bis zu Produktpaketen gewinnen.

ZUM GEWINNSPIEL >>

8 GUSTO 1/2022



EINFACH KÖSTLICH. Gelbes Kürbiscurry mit Huhn. © blue elephant



EINFACH KÖSTLICH. Gelbes Kürbiscurry mit Huhn. © Florence Stolber

THAI COOKING IS FUN!

Unter diesem Motto wird eine Recipe Challenge für authentische Thai-Küche ausgerufen. Alle Thai-Food-Lover sind dazu aufgefordert, den Kochlöffel zu schwingen und ein Rezept zu kreieren, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch optisch. Denn: das Auge isst bekanntlich mit. Egal, ob Curry, Pad Thai oder Sommerrolle – die einzige Vorgabe lautet, dass es sich um authentische Thai-Küche handeln muss. Mit den richtigen Produkten gelingt das auch ganz einfach. Am besten auf das „Thailand Trust Mark“-Symbol von DITP (Department of International Trade Promotion) achten oder auch zu etablierten Thai-Marken wie Blue Elephant, Everest Jasmin Reis oder Roi Thai Kokosmilch greifen.

Bei der Bewertung achtet die Jury besonders auf eine kreative und authentische Umsetzung der vielfältigen Thai-Küche. Neben dem Rezept selbst wird auch berücksichtigt, wie angerichtet wird. Also nicht vergessen, das Gericht optimal in Szene zu setzen und ein Foto zu schießen. Alle vollständigen Einreichungen (Rezept & Foto), die bis 30. November 2021 an thaiFood@massgeschneidert.at geschickt werden, nehmen an der Recipe Challenge teil.

Unter allen Einsendungen werden die besten 10 Rezepte ausgezeichnet, und zwar – wie es die Recipe Challenge auch von den TeilnehmerInnen verlangt – mit zum Thema passenden Preisen. Kulinarische Produkt-Pakete, Thai-Restaurant- und Spa-Gutscheine warten auf die GewinnerInnen. Als Hauptpreis gibt es eine Nacht in einem österreichischen Hotel für 2 Personen zu gewinnen. Mit etwas Glück wird das Rezept auch veröffentlicht.

THAI COOKING IS FUN!

Unter diesem Motto wird eine Recipe Challenge für authentische Thai-Küche ausgerufen. Alle Thai-Food-Lover sind dazu aufgefordert, den Kochlöffel zu schwingen und ein Rezept zu kreieren, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch optisch. Denn: das Auge isst bekanntlich mit. Egal, ob Curry, Pad Thai oder Sommerrolle – die einzige Vorgabe lautet, dass es sich um authentische Thai-Küche handeln muss. Mit den richtigen Produkten gelingt das auch ganz einfach. Am besten auf das „Thailand Trust Mark“-Symbol von DITP (Department of International Trade Promotion) achten oder auch zu etablierten Thai-Marken wie Blue Elephant, Everest Jasmin Reis oder Roi Thai Kokosmilch greifen.

Bei der Bewertung achtet die Jury besonders auf eine kreative und authentische Umsetzung der vielfältigen Thai-Küche. Neben dem Rezept selbst wird auch berücksichtigt, wie angerichtet wird. Also nicht vergessen, das Gericht optimal in Szene zu setzen und ein Foto zu schießen. Alle vollständigen Einreichungen (Rezept & Foto), die bis 30. November 2021 an thaiFood@massgeschneidert.at geschickt werden, nehmen an der Recipe Challenge teil.

Unter allen Einsendungen werden die besten 10 Rezepte ausgezeichnet, und zwar – wie es die Recipe Challenge auch von den TeilnehmerInnen verlangt – mit zum Thema passenden Preisen. Kulinarische Produkt-Pakete, Thai-Restaurant- und Spa-Gutscheine warten auf die GewinnerInnen. Als Hauptpreis gibt es eine Nacht in einem österreichischen Hotel für 2 Personen zu gewinnen. Mit etwas Glück wird das Rezept auch veröffentlicht.

Longhansio Gusto ซึ่งเป็นสื่อเฉพาะทางด้านอาหารที่ตีพิมพ์เดือนละมากกว่า 50,000 ฉบับ และมีผู้อ่านกว่า 500,000 คน

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเวียนนา จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

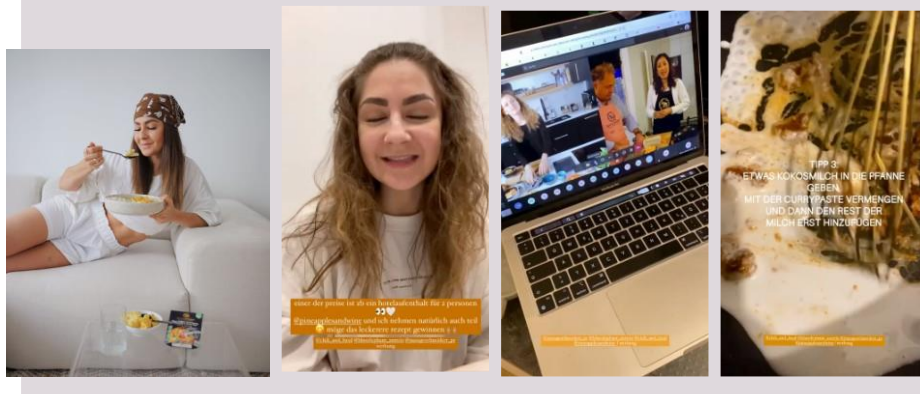
กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพหลโยธิน ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเวียนนา
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

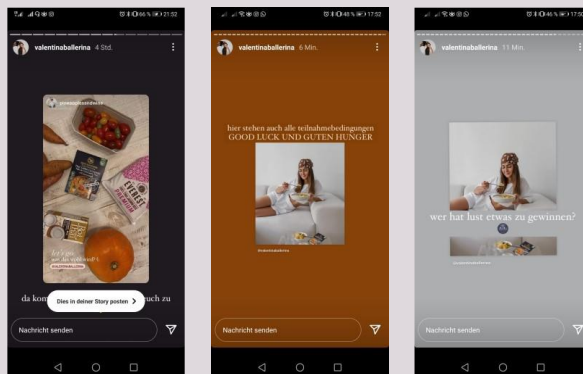
E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna

ลงโซเชียลโดยอินฟลูเอนเซอร์ที่มีอิทธิพล และมีผู้ติดตามรวมกันกว่า 170,000 คน

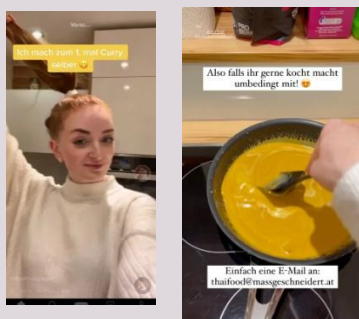
@valentinaballerina, 42,7k



@valentinaballerina, 42,7k



@austriasginger, 23,3 k



@austriasginger, 23,3 k



นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

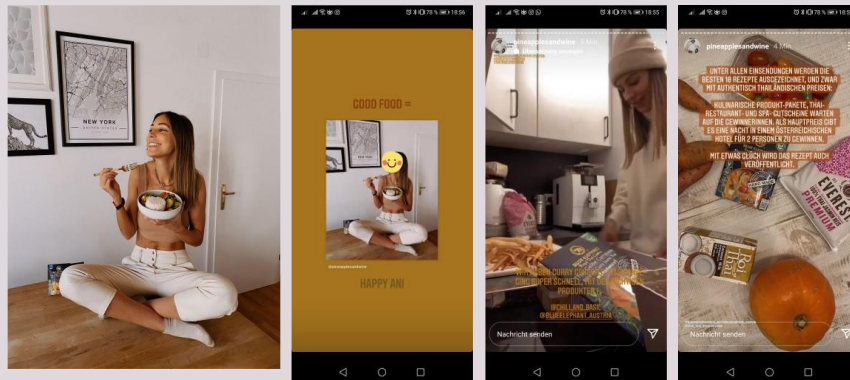
CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพญาสี ต.บางกระสอบ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

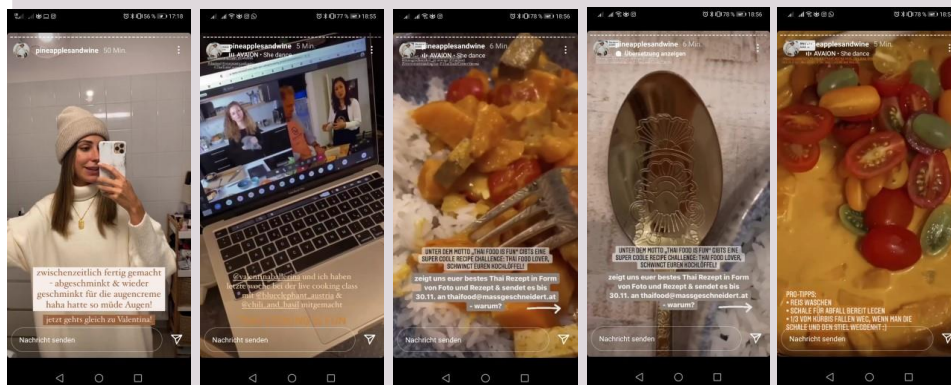
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna

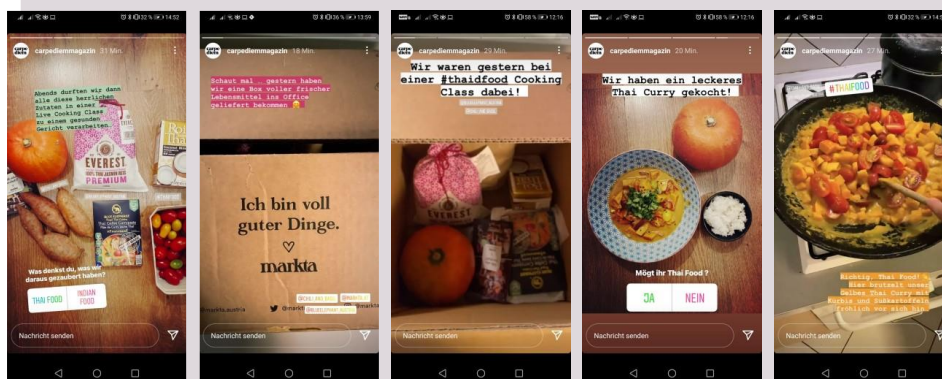
@pineapplesandwine, 25,1k



@pineapplesandwine, 25,1k



@carpediemmagazin, 11,6k



นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

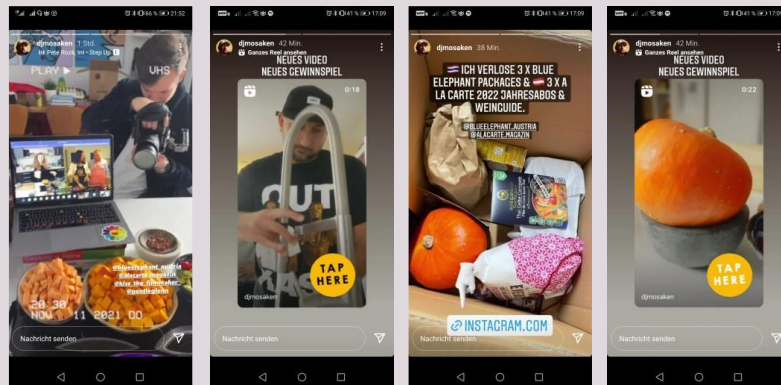
CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพญาสี ต.บางกระสอบ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

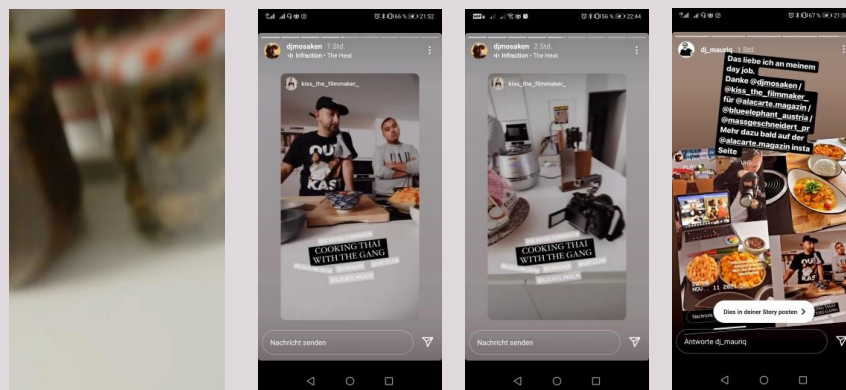
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna

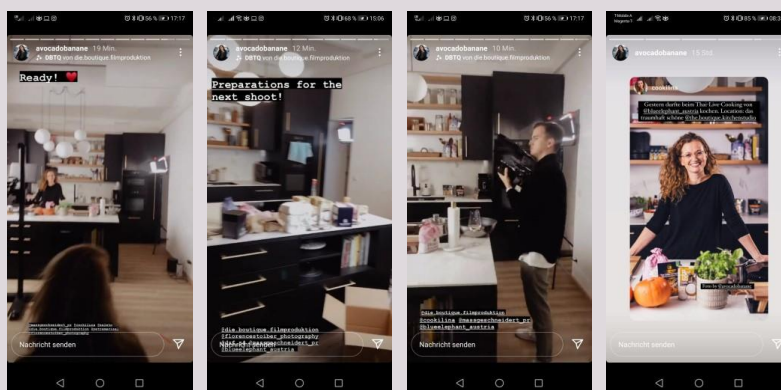
@djmosaken, 22,2k



@djmosaken, 22,2k



@avocadobanane, 5,3k



นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

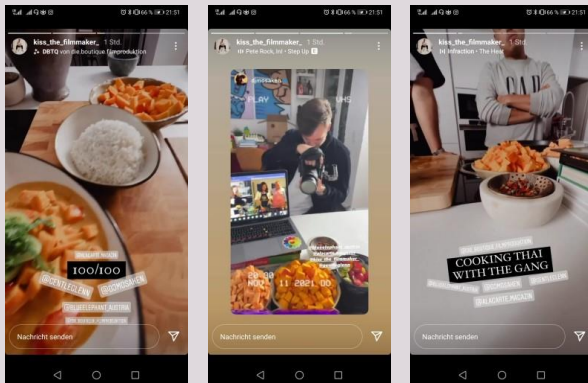
CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพหลโยธิน ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna

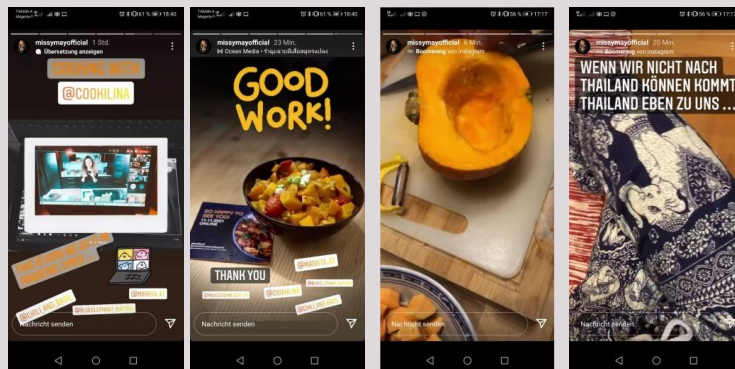
@kiss_the_filmmaker, 5k



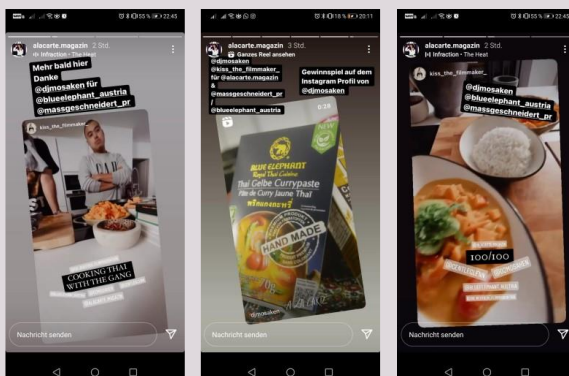
@lookmagazinwien, 8,3k



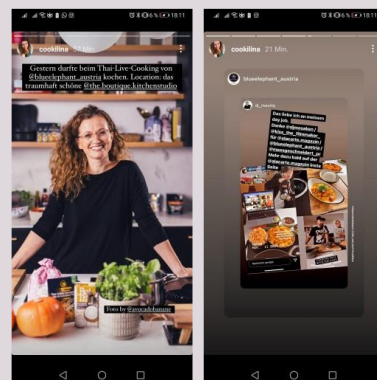
@missymay, 3,7k



@alacarte.magazin, 1,5k



@cookilina, 1,1k



นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเวียนนา จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนทพบุรี ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเวียนนา
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna

ผู้ชนะการประกวดออกแบบเมนูอาหาร 10 รางวัล


1th Place: Voucher Austrian hotel(1 night for 2)

– Alina & Simon Kampl: Thai Faschiertes




2th Place: Voucher 100 € All Reis

– Lukas Schneckner: Thai Spezialcurry mit buntem Mango Salat



3th Place: Voucher 100 € All Reis

– Lanea Lillenthal: Saté-Spieße mit Erdnussauce und Minz-Reis nach Thai-Art



4th Place: Voucher Signature Thai-Massage for 2

– Christopher Riedler: Sticky Reis Maki




5th Place: Voucher Signature Thai-Massage for 2

– Simone Wieser: Red Curry




6th Place: Product Package

– Philipp Thomas: Rotes Hühnercurry




7th Place: Product Package

– Eva Singer: Green Curry mit gebratenem Tempeh




8th Place: Product Package

– Marion Karl: Yam wun sen




9th Place: Product Package

– Roland Graf: Thai-Tandoori Huhn



10th Place: Product Package

– Tanja Wittki: Thai Garnelen mit blanchierten Brokkoli & Kokosreis



นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

CALL CENTER 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนพญาสี ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงเทพมหานคร
Tel.: 0043 /1/7485020
Fax: 0043/1/7485020-12

E: viennaoffice@tradewiththailand.com
W: www.ditp.go.th/german
Facebook: Thai Trade Center, Vienna