

Festspiele der Alpenen Küche im SalzburgerLand

Große Köche und kreative Köpfe treffen sich am 19. September in Zell am See-Kaprun. Zum dritten Mal finden am 19. September 2022 die Festspiele der Alpenen Küche im Ferry Porsche Congress Center in Zell am See-Kaprun statt. Das kulinarische Branchen-Event versteht sich als Plattform für den internationalen und interdisziplinären Austausch und bietet Anregungen sowie Inspirationen auf unterschiedlichen Ebenen.



Veranstaltungspakat: "Festspiele der Alpenen Küche" in Zell am See-Kaprun.
(©SalzburgerLand Tourismus)

In diesem Jahr werden vor dem Hintergrund der Kulinarik die Kunst und die Kreativität einer eingehenden Betrachtung unterzogen: Mit spannenden Gästen – darunter Köche und Gastgeber, aber auch Kulturschaffende sowie Food-Redakteure aus dem In- und Ausland – und viel Zeit für Verkostungen, Gespräche und Diskussionen.

Erstmals übernimmt Spitzenkoch Andreas Döllner die Schirmherrschaft der Veranstaltung. Salzburgs Landeshauptmann Wilfried Haslauer wird die Festspiele der Alpinen Küche eröffnen.

Die Alpine Küche vor Ort schmecken und genießen

Kulinarik will nicht nur besprochen, sondern vor allem erschmeckt werden: Diesem Prinzip folgt auch die Veranstaltung in Zell am See-Kaprun. Gäste werden zu Veranstaltungsbeginn mit einem SalzburgerLand Frühstück verwöhnt.

Der Flying-Lunch zu Mittag wird von einigen der besten Köche aus dem SalzburgerLand unter der Schirmherrschaft von Andreas Döllner kreiert, darunter Josef Steffner (JRE/Jeunes Restaurateurs) vom Mesnerhaus in Mauterndorf, Andreas Herbst (JRE) vom Restaurant Dahoam in Leogang, Florian Zillner von Flo's Restaurant und Michael Schnell vom Seehotel Bellevue, beide in Zell am See.

Am „Marktplatz“ präsentieren Salzburger Genusshandwerker, Veredler und Produzenten wie zum Beispiel das Seegut Eisl, Tauernlamm, Biohof Feldinger und die Bio-Höfkäserei Fürstenhof sowie junge und innovative Kulinarik-Projekte wie die Flachgauer Biopilze ihr Sortiment, zum Ausklang des Tages wartet eine Verkostung von heimischen Kreativbieren.



Festspiele der Alpinen Küche im SalzburgerLand: (v.l.) Landesrat Josef Schwaiger, Leo Bauernberger (SalzburgerLand Tourismus), Andreas Döllner (Spitzenkoch & Schirmherr "Festspiele der Alpinen Küche) und Renate Ecker (Zell am See-Kaprun Tourismus). (©SalzburgerLand Tourismus)

Von den Besten lernen: Gesprächsrunden und Zukunftsperspektiven

Zu den Höhepunkten des Tages zählen die drei Gesprächsrunden am Vormittag, bei denen unter anderem Elisabeth Schweeger, Künstlerische Geschäftsführerin der Kulturhauptstadt Bad Ischl – Salzkammergut, Lukas Nagl (JRE), Küchenchef vom Restaurant Bootshaus im Seehotel Das Traunsee, Marken- und Kulinarikexpertin Alexandra Picker für die Stiegl Brauerei, Seppi Sigl von der Trumer Privatbrauerei aus Obertrum sowie Johann Weyringer vom Atelier Weyringer und dessen Sohn und Spitzenkoch Emanuel Weyringer vom gleichnamigen Restaurant am Wallersee, Andreas Gfrerer, Art-Hotel & Restaurant Blaue Gans sowie Johanna Grabmer, Oberösterreich Tourismus sprechen werden.

Zum Podiums-Talk „Perspektive Kulinarik“ wurden Chefredakteure unterschiedlicher Food-Magazine, u.a. Elisabeth Brandlmaier vom Kulinarikmagazin Falstaff, Philipp Stohner, Vizepräsident des Kochverbands Österreich, Landesbäuerin und Vizepräsidentin des Landwirtschaftskammer Salzburg Claudia Entleitner, Ernährungswissenschaftlerin Karin Buchart sowie das Salzburger Kochtalent Paula Bründl geladen, die das Kochhandwerk in den besten Küchen des Landes wie dem Steirereck und dem Mühlthalhof lernt.

Star-Koch-Show „Die Zukunft der Gastronomie“

Gregor Wenter und Mattia Baroni vom Genießerhotel Bad Schörgau in Sarnthein (Südtirol) sind der kulinarische Höhepunkt auf der Bühne der Festspiele. Im Hotel und im Restaurant Alpes kombinieren sie die Fermentationstechniken der alten Römer mit moderner, alpin-mediterraner Küche.

Sie sind Meister der gastronomischen Inszenierung von Speisefolgen unter Einbeziehung der Gäste. Gastgeber und Küchenchef geben als kongeniales Duo einen Einblick in ihre Philosophie zur Zukunft der Gastronomie.

Infos und Tickets

3. Festspiele der Alpinen Küche

Montag, **19. September 2022** von 10 bis 17 Uhr

Ferry Porsche Congress Center, Zell am See

Tagesticket inkl. Verpflegung: **85 Euro pro Person.**

Alle Informationen & Ticketbestellung:

www.festspiele-alpine-kueche.com

„Genusswochen“ von 9. bis 25. September 2022 in Zell am See

Flankiert werden die 3. Festspiele der Alpinen Küche von den „**Genusswochen**“ in der Region Zell am See-Kaprun. Während dieser drei Wochen im September werden unter dem Motto „Alpiner Genuss“ verschiedenste kulinarische Genussmomente auf höchstem Niveau geboten.

Die Top-Restaurants verwöhnen ihre Gäste mit Signature Menüs aus kreativen und vielfältigen Genusskreationen: von traditioneller Küche bis hin zu modernen Interpretationen.

Themen-Abende, Krimi-Dinner und Musik-Kulinarik-Abende gehören ebenso zum umfangreichen Programm wie Workshops und Kochkurse, Hofladen- und Marktbesuche sowie Show-Cooking. Auch an Deck des Schiffes MS Schmittenhöhe wird der alpine Genuss zum Erlebnis.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at