

Festspiele der Alpinen Küche im SalzburgerLand

Kulinarik will nicht nur besprochen, sondern vor allem erschmeckt werden: Diesem Prinzip folgt auch die Veranstaltung in Zell am See-Kaprun.



Veranstaltungsplakat: „Festspiele der Alpinen 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 Døllerer 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 Døllerer 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.

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 der Landwirtschaftskammer Salzburg Claudia Entleitner, Ernährungswissenschaftlerin Karin Buchart sowie das Salzburger Kochtalent Paula Brändl geladen, die das Kochhandwerk in den besten Köchen des Landes wie dem Steirerleck und dem Mühltalhof 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