

Premiere für Festspiele der Alpenen Küche im SalzburgerLand



Premiere für die Festspiele der Alpenen Küche im SalzburgerLand: (v.l.) Leo Bauernberger (Geschäftsführer SalzburgerLand Tourismus), Andrea Berger (Farmers Club Salzburg), Spitzenkoch Andreas Döllnerer, Klaus Buttenhauser (Organisator Festspiele der Alpenen Küche) und Renate Ecker (Tourismusdirektorin Zell am See-Kaprun).

Credit: SalzburgerLand Tourismus
Fotograf: Neumayr/Leo

Hallwang (OTS) - Die Alpine Küche hat das Potenzial, vom Geheimtipp zu einer der prägenden Stilrichtungen der internationalen Kulinarik zu werden. Davon sind die Organisatoren der Festspiele der Alpenen Küche überzeugt. Die Veranstaltung vereint einige der besten Köche und Produzenten des Alpenraums auf einer Bühne. Premiere ist im September 2019 im Ferry Porsche Congress Center von Zell am See-Kaprun im SalzburgerLand.

Der gesamte Alpenbogen stellt eine unerschöpfliche Ressource für die heimische Gastronomie dar. Einzigartige lokale Zutaten und von Hand gemachte Qualitätsprodukte, seit Jahrhunderten überlieferte Rezepte und kreative Köche, die sich darauf verstehen, diese zu unübertroffenen Gerichten zu verarbeiten oder gänzlich neu zu interpretieren: All das macht die Alpen zu einer der derzeit aufstrebendsten kulinarischen Regionen weltweit.

Zwtl.: Österreich als führende Kulinarik-Destination in Europa

Dazu trägt freilich auch der aktuelle Trend hin zu Nachhaltigkeit, Regionalität und lokalen Produkten bei - der sich auch auf den Tourismus auswirkt. „Vier von fünf unserer Gäste wollen in ihrem Urlaub heimische Spezialitäten genießen“, weiß Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH (SLTG). „Kulinarik spielt bei der Buchungsentscheidung eine immer größere Rolle. Sie ist heute ein entscheidender Imagerträger nicht nur für den Tourismus, sondern für den gesamten Wirtschaftsraum.“

Zwtl.: SalzburgerLand als Vorreiter in Regionalität und Kulinarik

Das SalzburgerLand hat diese Entwicklung schon früh erkannt und mit dem Salzburger Almsommer, dem Salzburger Bauernherbst oder der vor zehn Jahren ins Leben gerufenen Via Culinaria ([\[www.via-culinaria.com\]](http://www.via-culinaria.com) (<http://www.via-culinaria.com/>)) einige Meilensteine in der touristischen Angebotsentwicklung hinsichtlich Regionalität und hochwertiger Kulinarik gesetzt. „Unser Ziel ist es, mehr lokale Qualitätsprodukte und Spezialitäten auf die heimischen Speisekarten zu bringen und mehr Bauern in die Veredelung ihrer Produkte zu bringen“, so Bauernberger.

Aber auch österreichweit wurde das Thema zuletzt breit diskutiert. Spätestens seit dem im März vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) präsentierten „Masterplan für den Tourismus“ wird der internationalen Positionierung Österreichs als führende Kulinarik-Destination in Europa eine tragende strategische Rolle zugeschrieben.

Zwtl.: Riesiges Potenzial für Alpine Küche

Das SalzburgerLand wird in diesem Bestreben einmal mehr seine Vorreiterrolle einbringen und verfolgt ein visionäres Ziel: „Die Alpine Küche kann zu einer der prägenden Stilrichtungen der internationalen Kulinarik werden, so wie es zuletzt die New Nordic Cuisine war“, sagt Bauernberger. „Dazu müssen wir aber gemeinsam das vorhandene kulinarische Potenzial nützen und weiter ausbauen.“ Wichtige Partner sind neben dem BMNT die Österreich Werbung, alle Tourismusorganisationen aus dem Alpenraum und Initiativen wie das Netzwerk Kulinarik.

Zwtl.: Festspiele der Alpinen Küche im September 2019

Ein Leuchtturmprojekt in dieser Hinsicht sind die Festspiele der Alpinen Küche, die erstmals von 14. - 21. September 2019 in Zell am See-Kaprun stattfinden werden. Organisator ist Klaus Buttenhauser, Mitbegründer des Koch.Campus und Organisator zahlreicher kulinarischer Events: „Bei den Festspielen der Alpinen Küche geht es darum, die Bandbreite an Persönlichkeiten, Gerichten und kreativen Umsetzungen der Alpinen Küche auf großer Bühne zu inszenieren.“

Zwtl.: Die besten Köche des Alpenraums auf einer Bühne

Programmatischer Höhepunkt der Festspiele ist am Montag, 16. September: Die Stars auf der Bühne im Ferry Porsche Congress Center von Zell am See-Kaprun sind einige der besten Köche des Alpenraums – darunter Hubert Wallner (See Restaurant Saag, Techelsberg am Wörthersee), Sven Wassmer (Grand Resort Bad Ragaz; CH), Hannes Pignater (ADLER Lodge, Ritten; ITA) Vitus Winkler (Hotel Sonnhof, St. Veit im Pongau) oder Lukas Nagl (Restaurant Bootshaus, Traunkirchen). Sie präsentieren dort ihre ‚Signature Dishes‘, erklären die Zubereitung und sprechen über ihre Kochphilosophie.

Der wohl größte Star bei dieser Veranstaltung ist gleichzeitig auch ein Lokalmatador: Der Salzburger Spitzenkoch Andreas Döllner (Döllner's Genusswelten, Golling) gilt als Pionier der jungen, kreativen Alpenen Küche. Mit seiner Trademark ‚Alpine Cuisine‘ hat er den Takt vorgegeben, dem viele seiner Kollegen nun folgen: „Die Alpine Küche ist kein Trend, sondern eine Küche mit großer Tradition, spannender Gegenwart und großer Zukunft. Es freut mich natürlich sehr, dass sich immer mehr Kollegen mit der Küche und den Produkten des Alpenraumes auseinandersetzen.“

Zwtl.: Workshops und Marktplatz für Genießer

Aber auch das Rahmenprogramm verspricht exzellenten Gaumenkitzel und viel Brain-Food: neben hochkarätig besetzten Genuss-Workshops wie u.a. dem Schweizer Foodforscher und Vordenker der Alpenen Küche, Dominik Flammer, werden Verkostungen, ein Marktplatz mit bäuerlichen Direktvermarktern und Genussmanufakturen sowie natürlich hochklassige Versorgung mit alpiner Küche und Getränken geboten. Das Publikum: „Foodies und Genießer, die sich von den führenden Köpfen der Alpenen Küche inspirieren lassen möchten. Die Festspiele sollen aber vor allem zum Pflichttermin für Gastronomen, Köche, Produzenten, Auszubildende, Touristiker und Kulinarik-Medien werden“, so Buttenhauser.

Zwtl.: Premiere in Zell am See-Kaprun

Als perfekter Austragungsort der Festspiele der Alpenen Küche hat sich Zell am See-Kaprun qualifiziert. „Mit diesem Event-Highlight werden wir unsere Region in neue kulinarische Höhen heben“, freut sich Renate Ecker, Tourismusdirektorin von Zell am See-Kaprun. „Die Region steht bereits jetzt für Genuss und Kulinarik und mit dieser Veranstaltung können wir erneut einen thematischen Schwerpunkt setzen. Uns ist es enorm wichtig, dass sich unsere Partner mit

regionalen Produzenten vernetzen und damit einen touristischen Mehrwert schaffen. Denn so können unsere Gäste die vielen hochwertigen lokalen Spezialitäten vor Ort kosten und unsere alpine Region in allen kulinarischen Facetten erleben.“

[>> Trailer: Festspiele der Alpenen Küche]
(https://youtu.be/Q_lL5-CCJH8)

>> Mehr zum Programm: [www.alpinekueche.com/festspiele]
(<http://www.alpinekueche.com/festspiele>)

>> Tickets ab sofort unter: [www.alpinekueche.com/tickets]
(<http://www.alpinekueche.com/tickets>)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

SalzburgerLand Tourismus GmbH
Gernot Hörwertner
Tel.: +43 662 6688-75
g.hoerwertner@salzburgerland.com
presse.salzburgerland.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3865/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0205 2019-06-12/15:43

121543 Jun 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190612_OTS0205