

## **ALPINER GENUSS ALS ZUKUNFTSRICHTUNG FÜR ZELL AM SEE-KAPRUN**

DIE FESTSPIELE DER ALPINEN KÜCHE UND DIE  
KULINARIKVERANSTALTUNGEN ZUM THEMA ALPINER GENUSS EBENEN  
DEN WEG DER REGION ZUR TOP KULINARIK-DESTINATION

**Zell am See-Kaprun, 25. September 2020: Alpine Küche bedeutet intakte Natur und eine hohe Vielfalt kulinarischer Traditionen. Zell am See-Kaprun hat sich seit letztem Jahr verstärkt der Kulinarik verschrieben und bot diesen Herbst mit der zweiten Auflage der Festspiele der Alpenen Küche am 21. September und speziellen Kulinarikveranstaltungen unter dem Motto „Alpiner Genuss“ von 11. bis 27. September 2020 ganz besondere Schmankerl und Highlights für alle Liebhaber der Alpenen Küche. Beim Branchenevent „Festspiele der Alpenen Küche“ im Ferry Porsche Congress Center wurden mit der Präsentation der Quintessenz der Alpenen Küche die Weichen für die Zukunft gelegt, in der sich Zell am See-Kaprun und das Salzburgerland als international einzigartiger Kultur-, Natur- und Kulinarikraum positionieren wollen.**

Speziell die Natur zwischen Gletscher, Berg und See in Zell am See-Kaprun hat die besten Voraussetzungen für kulinarische Genüsse: viele Traditionen auf kleinem Raum und kurze Wege zwischen Produzenten und Köchen, die aus lokalen Produkten ihre Gerichte zaubern. „Dieses besondere Potenzial unterstreicht, wie wichtig der Einkauf und die Verarbeitung von regionalen Produkten in der Küche ist und welche Bedeutung diesem Thema noch in Zukunft beigemessen wird. So ist es für unsere Region ein logischer Schritt, die natürlichen Gegebenheiten zu nutzen und sich in der Alpenen Küche und als top Kulinarikdestination weiterzuentwickeln und zukünftig verstärkt zu positionieren.“, resümiert Tourismusedirektorin Mag. Renate Ecker die gelungene Herbstveranstaltung.

### **KULINARIKVERANSTALTUNGEN „ALPINER GENUSS“**

Rund um das Thema „Alpiner Genuss“ war in Zell am See-Kaprun von 11. bis 27. September 2020 einiges geboten. Ob bei verschiedensten Signature Menüs, beim Alpenen Genussmarkt, Brotbacken, Brunchen oder besonderen Frühstückskreationen am Schiff – Kulinarikliebhaber kamen in den knapp drei Wochen voll auf Ihre Kosten und konnten vieles über die Alpine Küche erleben.

Los ging es mit dem Opening Event auf der Schmittenhöhe am 11. September 2020 mit Showcooking-Stationen zu Alpinem Fingerfood bei großartigem Ausblick auf die umliegenden Berge. Spitzenköche der Region, Niki Lang vom Seewirt, Thomas Pichlmaier vom Kraftwerk Restaurant, Christian Krachler vom Berg-Restaurant Sonnkogel und René Ostler von der Eder Hütte verwöhnten mit einem mehrgängigen Menü.

Das Gipfelrestaurant am Kitzsteinhorn und das Restaurant Gletschermühle boten in den vergangenen Wochen „Gletschergenüsse“ mit speziellen Gerichten von heimischen Produzenten, wie der Metzgerei Schultes, Augut oder Stechaubauer.

Über mehrere Abende luden top Lokalitäten wie der Salzburgerhof, der Erlhof, Sonnkogel Restaurant und Kraftwerk zu Signature Menüs aus kreativen und vielfältigen Genusskreationen. Beim Krimi-Dinner im Grand Hotel, „Alpin Mediterran“-Menü im Seehotel Bellevue oder beim 7-Gänge-Menü „Das Vogl & die Region“ im Restaurant „Das Vogl“ konnten besondere Genüsse entdeckt werden. Im Restaurant Sonnberg tauchten Gäste in die vergessene Kulinarik aus der bäuerlichen Rauchkuchl ein. Frühaufsteher genossen bei den Events zum Alpinen Genuss auch ein Bauernfrühstück mit handgemachten Köstlichkeiten im Heimatgold in Zell am See, einen Alpine Mountain Brunch im Hotel Cella Central in der Innenstadt oder ein Rosenfrühstück direkt an Deck des Schiffes MS Schmittenhöhe.

Zum weiteren Programm gehörte ein Workshop über traditionelle Brotbackrezepte neu interpretiert in Flo's Restaurant und eine Weinverkostung mit dem Besten von heimischen Winzern im Heimatgold. Ein Highlight war sicherlich auch der Alpine Genussmarkt am 18. September am Kirchbichl in Kaprun mit verschiedensten Produkten von lokalen Herstellern sowie Handwerkskunst aus der Region.

## **PRÄSENTATION DER QUINTESSENZ BEI DEN FESTSPIELEN DER ALPINEN KÜCHE**

Schon mit den „Festspielen der Alpinen Küche“, die im vergangenen Jahr ihre erfolgreiche Premiere feierten, hat Zell am See-Kaprun im Bereich der Kulinarik aufhorchen lassen. Die Fortsetzung dieses Jahr wurde aufgrund von Covid-19 in kleinerem Rahmen ausgetragen. Nichts desto trotz waren neben Landeshauptmann Wilfried Haslauer, Landwirtschafts-Landesrat Josef Schwaiger, Marktforscherin Sophie Karmasin renommierte Namen der Kulinarik mit dabei, wie Andreas Döllner, die Tirolerin Theresa Rogl und das österreichische Jugend-Nationalteam der Köche.

Im Rahmen der diesjährigen Festspiele wurde die „Quintessenz“ präsentiert. Die Quintessenz enthält die Grundsätze und die Philosophie der Alpinen Küche in zehn Leitsätzen (siehe unten). Sie wurde im intensiven Austausch aller relevanten Institutionen und Organisationen sowie der führenden Köche und Genusshandwerker im SalzburgerLand formuliert und bildet ab sofort die Basis für die gemeinsamen Bestrebungen, das SalzburgerLand mit seiner Alpinen Küche international als einzigartigen Kultur-, Natur- und Kulinarikraum zu positionieren.

## **DAS SIND DIE 10 QUINTESSENZEN DER ALPINEN KÜCHE:**

### **Q1**

Erhalt des Lebensraums durch nachhaltige Nutzung.

### **Q2**

Nutzung der heimischen Ressourcen zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung.

### **Q3**

Verwendung alpiner Lebensmittel und traditioneller Rezepte bei der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Hotellerie.

### **Q4**

Bekenntnis zu Frische, Saisonalität, Regionalität, Bio und Haltbarmachung.

### **Q5**

Stetige Erneuerung der Alpinen Küche durch innovative Interpretationen traditioneller Rezepte.

**Q6**

Freiwillige Herkunftszertifizierung von landwirtschaftlichen und genusshandwerklichen Lebensmitteln in Gastronomie, Hotellerie und Handel.

**Q7**

Aus- und Weiterbildung in den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

**Q8**

Nationale und internationale Vernetzung von Partnern und Regionen.

**Q9**

Nationale und internationale Kommunikation der Besonderheiten der Alpinen Küche.

**Q10**

Die Alpine Küche erlebbar machen

**ÜBER ZELL AM SEE-KAPRUN:**

Gletscher, Berge und See – die österreichische Ganzjahres-Destination Zell am See-Kaprun vereint die gesamte Vielfalt der Alpen. In dem einzigartigen Naturparadies am Rande des Nationalparks Hohe Tauern finden Sportler, Aktivurlauber, Familien und Erholungssuchende im Sommer wie im Winter abwechslungsreiche Erlebniswelten. Dazu gehören die Gipfelwelt 3.000 auf dem Kitzsteinhorn, dem einzigen Gletscherskigebiet im Salzburger Land, das Familiengebiet Maiskogel, der Panorama- und Familienberg Schmittenhöhe sowie der Zeller See und die mehrfach ausgezeichnete 36-Loch Leading-Golfcourses Anlage. Im Winter zählt Zell am See-Kaprun zu den attraktivsten Wintersportregionen Österreichs und dank des Ticketverbunds Ski ALPIN CARD können Schneebegeisterte insgesamt 408 Pistenkilometer inklusive Gletscher mit einem einzigen Skipass erobern. Tradition und Authentizität spiegeln sich in den Veranstaltungen und kulinarischen Spezialitäten der Region wider. [www.zellamsee-kaprun.com](http://www.zellamsee-kaprun.com)

Zell am See-Kaprun Tourismus  
Johanna Klammer, BA  
Tel. +43 6542 - 770 28  
[j.klammer@zellamsee-kaprun.com](mailto:j.klammer@zellamsee-kaprun.com)  
[www.zellamsee-kaprun.com](http://www.zellamsee-kaprun.com)  
[www.facebook.com/zellamseekaprun](https://www.facebook.com/zellamseekaprun)  
[www.twitter.com/zellamseekaprun](https://www.twitter.com/zellamseekaprun)