

TOP-KÖCHE ZELEBRIEREN „LIVE“ DIE ALPINE KÜCHE IN ZELL AM SEE-KAPRUN

Eine besondere kulinarische Reise durch die Alpen erlebten die Besucher am Donnerstagabend auf der AreitLounge in Zell am See-Kaprun: Fünf Top-Köche begeisterten mit ihren kreativen Interpretationen der Alpinen Küche. Die Region präsentierte darüber hinaus das neue Angebot der Genusswege Gletscher, Berg und See.

Weil der beste Koch ohne die perfekten Zutaten nicht alles aus seinem Können herausholen kann, waren an diesem Abend auch jene die Stars, die sonst meist nur im Hintergrund stehen: Die Produzenten. Im Team mit „ihren“ Köchen zelebrierten sie die geschmackliche Vielfalt des Alpenraums und zeigten, welches besondere kulinarische Potenzial in unserer Region steckt.

„Live“ auf kleinen Bühnen in der AreitLounge – auf 1.400 Metern Seehöhe und vor der malerischen Bergkulisse der Hohen Tauern – präsentierten sich die alpin-kulinarischen Teams den Gästen. Mit dabei:

- Emanuel Weyringer (Restaurant Weyringer, Henndorf) mit Mario Schwaiger (Fischzüchter, Saalfelden)
- Erwin Werlberger (Winterstellgut, Annaberg) mit Matthias Zehentner (Tauernlamm, Pinzgau)
- Julian Scharfetter (Weitmoser Schlössl, Bad Hofgastein) mit Heidi Huber (Kräuterbauernhof Mühlhof, Bad Hofgastein)
- Robert Rex (Kraftwerk, Zell am See) mit Daniel Stoffl (Rinderbauer, Zell am See)
- Raimund Knautz (AreitLounge, Zell am See) mit Alois Schultes (Metzger, Zell am See)

VON IN ZIRBE GESCHMORTEM REH BIS ZU SCHOTTKAS-POFESEN

Zu genießen gab es u.a. „In Zirbe und Heu geschmortes Reh mit Bergkräutern von der Schmittenhöhe und Eachtling-Pürree“, „Schottkas-Pofesen mit Hirschrohschinken und Vogelbeer-Creme“ oder „Gedämpfte Eierschwammerl in hausgemachter Reisteig-Nudel mit Brennessel-Sud und Erdbeerkaviar“. Und natürlich durften auch die im alpinen Raum so beliebten Süßspeisen wie der obligatorische Pinzgauer Bauernkrapfen mit Granggn nicht fehlen.

Dazu gab es perfekt zu den Gerichten abgestimmte alpine Drinks, Weine aus Österreich und regionale Bierspezialitäten von Stiegl und Pinzgau Bräu.

INITIATOREN DES EVENTS SIND VORREITER DER ALPINEN KÜCHE

Anlass des kulinarischen Abends auf der Schmittenhöhe: SalzburgerLand Tourismus und Zell am See-Kaprun Tourismus haben es sich gemeinsam mit vielen regionalen und

überregionalen Partnern zum Ziel gesetzt, die Alpen als Natur-, Kultur- und Kulinarikraum noch stärker in den Fokus zu rücken. Events wie diese sollen die nationale und internationale Aufmerksamkeit auf die Alpine Küche lenken und gleichzeitig die Vernetzung wichtiger Akteure wie Köche, Produzenten, aber auch der Landwirtschaft

Bauernberger: „Weitreichendes Bekenntnis zur Alpen Küche“

„Unsere Gäste ebenso wie die Salzburgerinnen und Salzburger legen immer größeren Wert auf eine regional unverkennbare Küche und hochwertige Produkte aus der Umgebung. Mit der Alpen Küche haben wir im SalzburgerLand und ganz Österreich das Potenzial, als führende Kulinarik-Destination in Europa diese Menschen anzusprechen und für uns als Urlaubsland zu begeistern“, sagt Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus Gesellschaft (SLTG), von der auch die Initiative zur alpenweiten Bewegung kommt.

„Wir übernehmen hier gerne die Vorreiterrolle, aber das Bekenntnis zur Alpen Küche ist weitreichend und endet nicht an unseren Landesgrenzen. Die Vernetzung auf vielen Ebenen ist uns ein großes Anliegen, weshalb wir sehr froh sind, dass viele Regionen das Potenzial der Alpen Küche erkennen und mit an Bord einer länder- und regionsübergreifenden Zusammenarbeit sind.“

Ecker: „Kurze Wege zwischen Produzenten und Köchen zeichnen uns aus“

Renate Ecker, Tourismusdirektorin von Zell am See-Kaprun betont die zukünftige Positionierung der Region als ganzjährige Kulinarik-Destination: „Viele Traditionen auf kleinem Raum und kurze Wege zwischen Produzenten und Köchen – das zeichnet Zell am See-Kaprun aus. Zahlreiche bekannte und ausgezeichnete Haubenköche sind bei uns verwurzelt. Kulinarik und Genuss findet sich dementsprechend auch in der neuen Strategie 2025 Zell am See-Kaprun wieder und wurde eines unserer zentralen strategischen Handlungsfelder.“

„Wir möchten Angebote und Produkte kreieren, die für den Gast ganzjährig erlebbar sind. Ein Schritt in diese Richtung sind die neuen Genusswege Gletscher, Berg und See. Heute im Rahmen der Veranstaltung durften wir den Genussweg Berg eröffnen.

Handverlesene Adressen laden dazu ein, sich durch die Küchen von Zell am See-Kaprun zu schlemmen – mit heimischen Zutaten, Klassikern und Neu-Interpretationen. Der Gast gibt sich am Genussweg auf eine Spurensuche der Alpen Küche.“

Kontakt:

Zell am See-Kaprun Tourismus
Johanna Klammer, BA
Tel. +43 6542 - 770 28
j.klammer@zellamsee-kaprun.com
www.zellamsee-kaprun.com
www.facebook.com/zellamseekaprun
www.twitter.com/zellamseekaprun