

KULINARIK, KUNST UND KREATIVITÄT BEI DEN FESTSPIELEN DER ALPINEN KÜCHE IN ZELL AM SEE-KAPRUN!

Am Montag, 2. Oktober 2023, fanden in Zell am See-Kaprun die vierten Festspiele der Alpenen Küche statt – ein Pflichttermin für Liebhaber der besonderen Kulinarik und all jenen, die auf der Suche nach Genusserlebnissen auf höchstem Niveau waren. Schirmherr des ausverkauften Branchen-Events war Spitzenkoch Andreas Döllerer, der gemeinsam mit den Organisatoren SalzburgerLand Tourismus und Zell am See-Kaprun Tourismus einige namhafte Vordenker der Szene auf der Bühne versammelte und die über 500 Besucher mit einem hochwertigen Genuss-Programm begeisterte.

Der Grundgedanke der Festspiele der Alpenen Küche, welche das Highlight der alpinen Genusswochen in der Region Zell am See-Kaprun darstellen, ist ein hochkarätiger und interaktiver Austausch mit Experten der Branche. Dabei führten diese sprichwörtlich über den Tellerrand hinaus und ermöglichte den Besuchern einen Ausblick auf künftige Trends und Entwicklungen der Kulinarik Szene. Dabei blieb natürlich noch genügend Zeit, um die Kreationen und Kunstwerke der Spitzenköche zu testen. Das Gute bewahren, ohne sich dem Zeitgeist zu verschließen: Das war der Anspruch an das Thema „Alpine Küche“ an diesem Tag.

Nach der Eröffnung durch Landeshauptmann-Stellvertreter Mag. Stefan Schnöll sowie Leo Bauernberger und Manuel Resch sprach der österreichischen Jahrhundertkoch Eckard Witzigmann per Video über die Alpine Küche im SalzburgerLand. Schirmherr Andreas Döllerer rundete die Eröffnung ab und die Moderatoren Karl Hohenlohe und Conny Bürgler führten im Anschluss durch das hochkarätige Programm, das Live-Kochpräsentationen großer Köche mit den Diskussions- und Impulsbeiträgen kreativer Köpfe und Vordenker auf der Bühne verschmolz.

Große Köche und kreative Köpfe beim diesjährigen Kulinarik Event für Genussliebhaber

Das SalzburgerLand und der gesamte Alpenbogen sind der Nährboden einer Alpenen Küche, die mit einzigartigen Zutaten, traditionellen und modernen Gerichten, erstklassigen Produzenten und nicht zuletzt einer hohen Dichte an kreativen Köchen zu den derzeit aufstrebendsten kulinarischen Regionen der Welt zählt. Der kulinarische Vordenker Dominik Flammer und Spitzenkoch James Baron sprachen zu Beginn der Veranstaltung in einer Keynote über den Geschmack der Alpen. Schirmherr Andreas Döllerer begeisterte mit Jakob Lipp, Keynote-Speaker und Mutmacher, bei ihrem Bühnenauftritt über die idealtypische Kommunikation der alpinen und kulinarischen Schätze. Nachmittags führte die renommierte Foodtrendforscherin Hanni Rützler gemeinsam mit den namhaften Köchinnen Eveline Wild, Milena Broger und Magdalena Schwarz durch einen hochwertigen Austausch und es wurde über Traditionen, Innovationen und Trends in und abseits der Küchen diskutiert.

Koch-Shows der Superlative in Zell am See-Kaprun

Der Alpine Lunch zählte mit Sicherheit zu einem der vielen Höhepunkte der Festspiele der alpinen Küche: Unter der Schirmherrschaft von Spitzenkoch Andreas Döllner vom Genießerrestaurant Döllner in Golling überraschten Vertreter der Alpinen Küche wie Clara Aue vom Bio-Hotel Gralhof am Weissensee, Theresia Palmetzhofer vom Gasthaus Zur Palme in Neuhofen/Ybbs, 4-Hauben-Koch Vitus Winkler vom Sonnhof in St. Veit im Pongau und Pâtissier Lukas Schmiderer von Feinkost Schmiderer aus Zell am See mit ihren kreativen Gerichten. Ein weiteres Highlight waren die „Alpine Signatures by Norbert Niederkofler“, bei denen der internationale Spitzenkoch aus Südtirol die Besucher auf seine kulinarische Reise mitnahm und bei der Live-Cooking-Show ein Signature-Gericht begeisterte.

Alpiner Genuss der Zukunft im Fokus

Schon zu Beginn der Veranstaltung konnten sich die über 500 Besucher durch die herausragenden Geschmäcker der Alpinen Küche kosten – dafür sorgte schon der Empfang am Marktplatz der Alpinen Kulinarik. Mit der Weinverkostung „Die 5. Jahreszeit“ fanden die vierten Festspiele der Alpinen Küche am Marktplatz einen gemütlichen Ausklang und lud zu einer geführten Weinverkostung mit dem Weinland Niederösterreich ein.

SAVE THE DATE!

Der Termin für die fünfte Auflage der Festspiele der Alpinen Küche steht bereits: Am 30.09.2024 finden diese wieder im Ferry Porsche Congress Zentrum im Zell am See-Kaprun statt.

Manuel Resch, Geschäftsführer Zell am See-Kaprun Tourismus: „Die Gegebenheiten unserer Region zwischen Gletscher, Berg und See in Zell am See-Kaprun bietet die besten Bedingungen für kulinarische Highlights. In unserer Region spielt Kulinarik und Genuss das gesamte Jahr über eine große Rolle – mit den Genusswochen und den Festspielen der Alpinen Küche wird dieser Fokus nochmals gestärkt und gelebt. Neben all den internationalen Größen freuen wir uns als Veranstalter natürlich sehr, dass wir in Zell am See-Kaprun selbst so viele Köche, Produzenten und spannende Protagonisten haben. Sie machen die Region seit Jahren zu einem einzigartigen kulinarischen Aushängeschild.“

Leo Bauernberger, SalzburgerLand Tourismus: „Wir freuen uns sehr, dass es uns erneut gelungen ist, das ‚Who is Who‘ der Alpinen Küche nach Zell am See-Kaprun zu bringen. Wir waren noch nie so breit und international aufgestellt wie in diesem Jahr und laden zu einem Streifzug quer durch den gesamten Alpenbogen. Die Bedeutung der Alpinen Küche kann nicht hoch genug eingeschätzt werden: Sie ist als Reisemotiv für den Tourismus ebenso von Belang wie für das Thema Nachhaltigkeit. Unsere Gäste wünschen sich regionale Spezialitäten und wollen das Land kulinarisch entdecken, hier leistet die Alpine Küche einen enormen Beitrag, um diese Reisewünsche zu erfüllen!“

Kontakt:

Zell am See-Kaprun Tourismus GmbH

Christina Schaireiter, BA

c.schaireiter@zellamsee-kaprun.com