

VOM KITZSTEINHORN BIS ZUR BURG KAPRUN: HOCHGENUSS MIT KULINARIKSTARS WIE PARVIN RAZAVI BEI DEN FALSTAFF GENUSS-SKITAGEN

Von 16. bis 19. März feierten die Falstaff Genuss-Skitage das zweite Wochenende mit hochkarätigen Events am Kitzsteinhorn und auf der Burg Kaprun – neben all den Vorzügen des Sonnenskilaufs zwischen Gletscher, Berg und See. Die Haubenköchin und -köche Parvin Razavi, Johann Schmuck und Franz Meilinger begeisterten an einzigartigen Locations alle Genuss-Fans in der Region Zell am See-Kaprun.

GENUSSMOMENTE AUF DER BURG KAPRUN MIT PARVIN RAZAVI

Das perfekte Ambiente für einen wunderbaren Genussabend bot die Burg Kaprun am 16. März 2023. Beim ausverkauften Event in der mittelalterlichen Location zeigte die Gault&Millau-Newcomerin 2023 Parvin Razavi ihr Können. Sie wechselte ihren Standort von ihrem 3-Hauben-Restaurant &flora in Wien nach Zell am See-Kaprun, wo sie noch heute von schönen Kindheitserinnerungen schwärmt. Sie begeisterte mit ihren vegetarischen Kreationen: Chinakohl mit Miso-Curry und Shiitake Yakitori und ein &flora Signature Dish aus Rübenraritäten mit Salzzitrone standen auf dem Menü. Besonders wichtig sind der persisch-österreichischen Köchin die nachhaltige Verarbeitung ihrer Produkte „from farm to table“ und ein wertschätzender Umgang mit Lieferanten.

„Meine Rezepte sollen die Menschen inspirieren. Gemeinsam mit meinem Küchenteam voller Frauenpower sehe ich Gemüse als Zukunft der Kulinarik und freue mich über so viel positives Feedback hier in Zell am See-Kaprun“, so Parvin Razavi, Küchenchefin &flora Wien

DJ SOUND UND PINZGAUER TAPAS AM ICE CAMP SONNENDECK AUF 2.600 METERN AM KITZSTEINHORN UND 3 SPITZENKÖCHE IM TAUERN SPA

Am Freitag, dem 17. März 2023, gab es beim ICE CAMP Tasting am Kitzsteinhorn bei cooler Atmosphäre kulinarische Highlights zu erleben. Die österreichische Küche wurde auf eine neue, hippe Art interpretiert. Bester Wein vom Weingut Müller aus Krustetten im Kremstal, Bier vom Stiegl-Gut Wildshut, dem ersten Biergut Österreichs, und Sekt von der Sektkellerei Kattus gab es zu verkosten. Red Bull-Showbarkeeper sorgten für leckere Cocktails und Entertainment. Saxophonist und DJ Peter Sax hüllte das hochalpine Ambiente in eine chillige Atmosphäre. Am Abend verwandelte sich das Tauern Spa in Zell am See-Kaprun in einen wahrhaftigen Haubentempel: Beim ausverkauften 6 Hands | 6 Senses kreierten gleich 3 Spitzenköche mit 4 Hauben und 3 Gabeln ein exklusives 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung vom Weingut Gager und dem Weingut Türk.

HOCHGENUSS DINNER AUF 3.029 METERN AM KITZSTEINHORN

Am 18. März lud Salzburgs höchstgelegenes Restaurant zu einem kulinarischen Abend im Einklang mit der Natur. Nach einer exklusiven Seilbahnauffahrt mit anschließendem Aperitif auf der Panorama-Plattform „Top of Salzburg“ verwöhnten Johann Schmuck und Franz Meilinger – zwei hochkarätige Köche der österreichischen Spitzengastronomie mit insgesamt 11 Hauben – die Gäste im Gipfel Restaurant mit einem exquisiten 6-Gänge-Degustationsmenü. Dazu reichten die Gastgeber eine erlesene Selektion an österreichischen Topweinen – eine Masterclass vor atemberaubender Hochgebirgskulisse.

„Regionalität spielt in unseren gastronomischen Betrieben am Kitzsteinhorn eine zentrale Rolle. Den Großteil unserer Produkte beziehen wir von heimischen Anbietern. Denselben Werten folgten in diesem Jahr auch unsere kulinarischen Veranstaltungen im Rahmen der Genuss-Skitage. Beim ICE CAMP Tasting gab es allerlei Regionales zu verkosten, beim HOCHGENUSS in unserem Gipfel Restaurant kam eine raffinierte Interpretation vom Besten auf den Tisch, was Region und Saison zu bieten haben“, so Ing. Norbert Karlsböck, Vorstandsdirektor der Gletscherbahnen Kaprun AG.

„Die Falstaff Genuss-Skitage sind als kulinarisches Qualitätsevent von Zell am See-Kaprun bereits in der Durchführung ein voller Erfolg. Die Gäste waren begeistert von ausgezeichneter Kulinarik, prämierten Weinen, einzigartigen Locations und besten Bedingungen für den Sonnenskilaf in der Region. Herzlichen Dank an Falstaff, Kitzsteinhorn und Schmittenhöhe für das gemeinsame Projekt“, freut sich Mag. Renate Ecker, Tourismusedirektorin Zell am See-Kaprun.

Zell am See-Kaprun Tourismus
Elisabeth Madreiter
Tel. +43 664 6542 002
e.madreiter@zellamsee-kaprun.com
www.zellamsee-kaprun.com
www.facebook.com/zellamseekaprun
www.instagram.com/zellamseekaprun