

FESTSPIELE DER ALPINEN KÜCHE

Zell am See-Kaprun und das SalzburgerLand werfen einen Blick „über den Tälerrand“ und laden am 30. September von 9:00 bis 17:00 Uhr im Ferry Porsche Congress Center zu den 5. Festspielen der Alpenen Küche ein. Unter der Schirmherrschaft von 5-Hauben-Koch und Alpine Küche-Pionier Andreas Döllner stellen sich Köche, Produzenten und Veredler kritischen Fragen zur Zukunft der Kulinarik. Durch den Branchenevent führt das Moderatorenduo Conny Bürgler (Moderatorin ServusTV) und Karl Hohenlohe (Herausgeber Gault&Millau Österreich).

Die Alpine Küche zeichnet sich durch einzigartige Zutaten, traditionelle und moderne Ansätze sowie eine hohe Dichte an kreativen Produzenten und Köchen aus. Das macht sie zu einer der spannendsten kulinarischen Strömungen unserer Zeit. Bei den diesjährigen Festspielen der Alpenen Küche in Zell am See-Kaprun stehen polarisierende Themen im Mittelpunkt: die Herausforderungen bei der Betriebsübernahme zwischen den Generationen, die vegane Kochausbildung sowie die Kontroverse um künstlich hergestelltes Fleisch.

DIE ÖSTERREICHISCHE ALPINE KÜCHE – BEREIT FÜR DIE STERNE

Ab 09:00 Uhr, vor Beginn der Talks auf der Kongressbühne, laden die lokalen Köche des Tirolerhofs und der AreitLounge in Zell am See-Kaprun gemeinsam mit den Salzburger Seminarbäuerinnen zu einem regionalen Frühstück inmitten des Alpenen Marktplatzes ein. Dort präsentieren sich während des gesamten Tages besondere Produzenten, die ganz im Zeichen der AMA Genuss Region für Qualität, Regionalität, Handwerk und Nachhaltigkeit stehen. Die Positionierung Österreichs im internationalen, kulinarischen Wettbewerb steht beim anschließenden Eröffnungspodium mit **Karl und Rudi Obauer** ebenso im Mittelpunkt wie das Comeback des Guide Michelin ab 2025 und das neue kulinarische Werbekonzept der Österreich Werbung.

SCHWEIZER STAR-KOCH SVEN WASSMER ZU GAST IM SALZBURGERLAND

Einer der absoluten Höhepunkte der 5. Festspiele der Alpenen Küche ist der Auftritt des 3-Sterne-Kochs **Sven Wassmer** (Restaurant Memories, Bad Ragaz). Bei der Live-Cooking-Show präsentiert der Schweizer Ausnahmekoch ein Signature-Gericht und gewährt den Besuchern spannende Einblicke in seine „Alpenküche“.

DIE ALPINE KÜCHE SCHMECKEN UND ENTDECKEN

Unter der Schirmherrschaft von 5-Hauben-Koch **Andreas Döllner** (Döllners Genusswelten, Golling) verwöhnen die Spitzenköche **Florian Zillner** (Flos Restaurant, Zell am See), **Christof Scherthner** (Restaurant FinESSEN im TAUERN SPA in Kaprun), **Jamie Reisinger** (Patissière des Jahres 2023, Restaurant Hubert Wallner in Maria Wörth) und **Viktoria Fahringer** (Female Chef of the Year 2024, Restaurant Tiroler Hof in Kufstein) die Gäste zu Mittag beim Alpine Lunch mit jeweils einem Signature-Gericht. Im Anschluss an das Bühnenprogramm erwartet die Gäste ein Networking-Ausklang, der ganz im Sinne des Tagesthemas „über den Tälerrand“ hinausblickt: Mit der fünften Jahreszeit Südtirols – dem Törggelen – endet der genussreiche Tag und bietet neben saisonalen Spezialitäten von regionalen Produzenten nochmals die Möglichkeit, sich mit führenden Branchenvertretern aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus zu vernetzen. Dass Genuss und Nachhaltigkeit durchaus vereinbar sind, beweisen die Festspiele der Alpenen Küche erstmals auch abseits der Bühne: Das Event strebt für den 30. September die Erfüllung der Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings an. Auch die An- und Abreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln am Veranstaltungstag ist in Kombination mit dem Event-Ticket im SalzburgerLand kostenlos. Das Ticket zur öffentlichen Anreise muss vorab online angefordert werden.

„GENUSSWOCHE“ VON 7. BIS 30. SEPTEMBER 2024 IN ZELL AM SEE-KAPRUN

Die 5. Festspiele der Alpinen Küche werden von den Genusswochen Zell am See-Kaprun begleitet. Ab Anfang September werden unter dem Motto „Alpiner Genuss“ verschiedenste kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau geboten. Ob Showcookings, Themenabende, mehrgängige Menüs von Spitzenköchen, Kochkurse oder Workshops, Frühstück oder Brunch, Stadtmarkt oder Hofladenbesuch: Zell am See-Kaprun verwöhnt den Gaumen und begeistert im Genussmonat September mit vielen Highlights rund um die Alpine Küche. Ein kulinarischer Urlaub im September in Zell am See-Kaprun ist auf jeden Fall empfehlenswert. Mehr Informationen zu den Genusswochen: zellamsee-kaprun.com/de/events/alpiner-genuss

„Kulinarik und Genuss spielen in Zell am See-Kaprun das ganze Jahr über eine große Rolle – mit den Genusswochen und den Festspielen der Alpinen Küche im September wird dieser Fokus noch verstärkt und die Sommersaison nachhaltig verlängert. Neben all den internationalen Größen der kulinarischen Szene freut es uns als Veranstalter sehr, dass das Programm von vielen regionalen Köchen und Produzenten geprägt ist, die den Gästen ihr Können und ihre Handwerkskunst beim Event präsentieren. Sie machen die Region seit Jahren zu einem einzigartigen kulinarischen Aushängeschild und stützen unsere strategische Handlungsfelder nachhaltig!“, so Manuel Resch, CEO der Zell am See-Kaprun Tourismus GmbH.

„Wir sind erfreut, dass wir auch 2024 wieder die Crème de la Crème der Alpinen Küche in Zell am See-Kaprun begrüßen können“, sagt Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus Gesellschaft (SLTG) und Mit-Initiator der Veranstaltung. „Die Bedeutung der Alpinen Küche ist unverkennbar, denn sie stärkt nachhaltig die regionalen Strukturen. Unsere Gäste möchten das Land kulinarisch erleben und die Alpine Küche wird diesen Wünschen gerecht. Es geht um Authentizität, um den Geschmack der Berge, der Traditionen und der kulturellen Vielfalt, die unsere Region prägt. Indem wir die lokale Küche feiern und fördern, unterstützen wir auch die landwirtschaftlichen Betriebe und Erzeuger vor Ort, was wiederum zur Erhaltung der Landschaft und des kulturellen Erbes beiträgt. Es ist eine Freude zu sehen, wie Besucher aus aller Welt die kulinarischen Schätze unserer Region schätzen und sich von der Vielfalt der Alpinen Küche begeistern lassen.“

TICKETINFORMATION FESTSPIELE DER ALPINEN KÜCHE 2024:

- Tagesticket inkl. Frühstück und Alpine Lunch: 139 Euro pro Person.
- Early Bird Vorverkaufspreis (bis einschließlich 15.08.2024): 109 Euro pro Person

Weitere Informationen und Tickets unter: zellamsee-kaprun.com/de/events/festspiele-der-alpinen-kueche

Kontakt:

Zell am See-Kaprun Tourismus GmbH
Magdalena Putz, BA
+43 6542 770 – 29
m.putz@zellamsee-kaprun.com
www.zellamsee-kaprun.com

