NACHRICHTEN
Österreich

Alpine Küche im Rampenlicht: Kulinarik-Festspiele in Zell am See

Entdecken Sie die Höhepunkte der alpinen Küche! Die Festspiele der Alpinen Küche 2024 in Zell am See-Kaprun präsentieren kulinarische Stars, innovative Trends und Herausforderungen der Branche.

Österreich und der Alpenraum zeigen sich als aufstrebende kulinarische Destinationen, und das wurde eindrucksvoll bei den Festspielen der Alpinen Küche 2024 unter Beweis gestellt. Am 30. September 2024 versammelten sich in Zell am See-Kaprun einige der besten Köche der Region, um aktuelle Themen der Gastronomie zu diskutieren und innovative kulinarische Ansätze zu präsentieren.

Die Veranstaltung stand unter der Leitung des renommierten Salzburger Spitzenkochs Andreas Döllerer, der gemeinsam mit den Tourismusvertretungen von Salzburger Land und Zell am See-Kaprun ein abwechslungsreiches Programm gestaltete, das die Gäste mit köstlichen Erlebnissen verwöhnte. In diesem Jahr war der dreifache Michelin-Stern-Träger Sven Wassmer, der das Restaurant Memories in Bad Ragaz führt, mit von der Partie. Er begeisterte das Publikum mit seiner „Modern Alpine Cuisine“.

Kulinarische Diskussionen und Herausforderungen

Ein zentrales Thema der Veranstaltung war die kulinarische Positionierung Österreichs und die Chancen, die der Alpenraum genussorientierten Reisenden bietet. Dazu äußerten sich Experten wie Astrid Steharnig-Staudinger von Österreich

Werbung sowie die bekannten Salzburger Köche Karl und Rudi Obauer, die beide mit ihrer Expertise zur Diskussion beitrugen. Auch der junge Küchenchef Klemens Gold stellte frische Ideen zur Diskussion.

Ein weiteres Highlight war der lebhafte Generationen-Talk, zu dem Hanna und Hannes Müller vom Restaurant Forelle Weissensee sowie Franziska Zopf und Dominik Edlinger von SeeSushi in Strobl eingeladen waren. Diese angeregten Gespräche beleuchteten unter anderem Themen wie die vegane Kochlehre und deren Zukunft, was zu unterschiedlichen Auffassungen im kreativen Prozess führte und ertragreiche Diskussionen zur Folge hatte.

Zusätzlich stellte der traditionelle Alpine Lunch einen Höhepunkt der Festspiele dar. Hier präsentierten junge Talente wie die ausgezeichnete Viktoria Fahringer (Female Chef of the Year 2024) aus Kufstein sowie Florian Zillner von den Flos Restaurants in Zell am See ihr Können. Diese Kochshow bewies einmal mehr, dass sich die Festspiele der Alpinen Küche zu einem maßgeblichen Event entwickelt haben, das weite Strahlkraft über die Grenzen des Salzburger Landes hinaus besitzt und essenzielle Plattformen für die Gastronomie, Landwirtschaft und den Tourismus bietet.

Die Veranstaltung verdeutlichte nicht nur die herausragenden Persönlichkeiten und Produkte des Alpenraums, sondern auch die Herausforderungen, denen sich die Branche gegenübersieht. Diese Themen werden auch in Zukunft von Bedeutung sein, um die kulinarische Vielfalt der Region weiterzuentwickeln und zu fördern.

Für weitere Informationen und Details zu den Festspielen besuchen Sie bitte **www.alpine-kueche.com**.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at