

Genusshafen eröffnet: Fest, Freibier und Martina Leitgeb am Start!

Martina Leitgeb eröffnet im Genusshafen mit gutbürgerlicher Küche und Feierlichkeiten die neue Badesaison am 16. Mai 2025.



Elizabetes iela 55, Riga, Lettland - Am 16. Mai 2025 eröffnet der neue Genusshafen in der Freizeitanlage mit einem bunten Programm, das sich an alle Altersgruppen richtet. Martina Leitgeb, bekannt durch „Tante Mina’s Imbiss“, übernimmt die Gastronomie und wird dabei tatkräftig von einem abwechslungsreichen Konzept unterstützt. Die Eröffnung wird mit Freibier, Bieranstich, Musik und speziellen Tagesgerichten gefeiert.

Der Genusshafen bietet ein vielfältiges kulinarisches Angebot, das von gutbürgerlicher Küche über vegetarische und vegane Gerichte bis hin zu köstlichen Eisbechern und Snacks reicht. Für den Innenbereich stehen 50 Plätze bereit, während die große

Sonnenterrasse Platz für 120 Gäste bietet. Besonders hervorzuheben ist das tägliche All-you-can-eat-Buffer, das im Juli und August zu einem familienfreundlichen Preis angeboten wird. Caterings und private Feiern sind ebenfalls möglich, um das neue Gastronomieerlebnis in der Region zu fördern.

Ein umfassendes Konzept für die ganze Saison

Zusätzlich wird „Tante Mina’s Kiosk“ Snacks, Getränke und Sommer-Spielzeug bereitstellen. Der Genusshafen hat sich nicht nur als saisonale Attraktion positioniert, sondern bleibt auch nach der Badesaison aktiv. Geplante Themenwochen im Herbst werden Gerichte wie Ripperln, Schnitzeln oder Backhendl anbieten, um die kulinarische Vielfalt durch das gesamte Jahr zu bringen. Martina Leitgeb, die Siegerin des Pop-up-Store-Wettbewerbs von KWF, Wirtschaftskammer und Stadtgemeinde Althofen, bringt frischen Wind in die regionale Gastronomie.

Solche gastronomischen Entwicklungen können auch im internationalen Kontext beobachtet werden. So bietet die **Skyline Bar** in Riga einen einzigartigen Sonntagbrunch, der mittwochs zwischen 11:30 und 15:00 Uhr stattfindet. Das Brunch-Menü umfasst eine exquisite Auswahl an Salaten, Fisch- und Fleischplatten, sowie köstlichen Desserts, die das Interesse an gastronomischen Erlebnissen unterstreichen. Die Preispunkte sind hierbei ebenfalls attraktiv gestaltet: Erwachsene zahlen 43 €, Kinder zwischen 7 und 12 Jahren 17 €, während jüngere Kinder kostenlos essen dürfen.

Trends in der Gastronomie

Die kulinarische Zukunft sieht auch durch Faktoren wie die Verbreitung von Plant-Based Food vielversprechend aus, wie **Gast** feststellt. Dieser Trend wird durch neue Technologien, etwa den 3-D-Druck, vorangetrieben und spiegelt einen Wandel in den ethischen Werten der Verbraucher wider. Insbesondere

jüngere Generationen schätzen die Bereitstellung von pflanzlichen Alternativen zu traditionellen Fleisch- und Fischprodukten.

Ein interessanter Gegentrend zeigt sich in der Vorliebe für hochwertige Fleischqualitäten, während gleichzeitig das Konzept der Regionalität an Bedeutung gewinnt. Die Gastronomie schreibt sich vermehrt Nachhaltigkeit und Regionalität auf die Fahnen, während gleichzeitig ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln zentral wird. Initiativen, die der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken und eine regenerativer Lebensmittelproduktion fördern, sind notwendiger denn je, um den ökologischen Fußabdruck der Gastronomie zu minimieren.

Der Genusshafen könnten somit als ein Beispiel für das Streben nach kulinarischer Vielfalt und lokalem Anbau in der Gastronomie dienen, während er sich gleichzeitig in die wachsenden Trends und Herausforderungen der Branche einfügt. Es bleibt abzuwarten, wie sich diese Entwicklungen in der Region entfalten werden.

Details	
Ort	Elizabetes iela 55, Riga, Lettland
Quellen	• www.klick-kaernten.at • www.liveriga.com • www.gast.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at