

Regionalität hoch im Kurs



Alpen-Kulinarik ist ein von der EU gefördertes, grenzüberschreitendes Gemeinschaftsprojekt der Universität Salzburg (Zentrum für Gastrosophie), des Tourismusverbandes München-Oberbayern e.V. und der Tourismusforschung der Fachhochschule Salzburg. Die Maßnahmen werden u.a. vom Land Salzburg, dem Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend sowie der SalzburgerLand Tourismus GmbH unterstützt.

Credit: FH Salzburg
Fotograf: FH Salzburg

Puch bei Hallein (TP/OTS) - Das Projekt "Alpen-Kulinarik - so schmeckt die Region" startet in den Frühling. Auf dem Programm stehen spannende Veranstaltungen rund um die bayerische Wirtshauskultur sowie Kochateliers an den Tourismusschulen Salzburg.

Die Auftaktveranstaltung mit Vorträgen zum "Bayerischen Wirtshaus erleben" sowie zu begleitenden Kommunikationsmaßnahmen findet am 18. April ab 14 Uhr im Kurhaus Bad Tölz statt. Gastwirte aus dem oberbayerischen Raum sollen für das Thema Regionalität sensibilisiert werden. Sie erhalten interessante Einblicke in die vielfältige Welt der Gastronomie sowie Tipps zur Erstellung einer Speisekarte, die regionale Produkte sowie saisonale Besonderheiten berücksichtigt. Weitere Termine und Anmeldungen unter www.alpen-kulinarik.eu.

Kochateliers für Kreative

In Kooperation mit den Tourismusschulen Salzburg werden außerdem Kochateliers veranstaltet, bei denen sich alles um Regionalität und Saisonalität dreht. Am Standort Klessheim findet die Veranstaltung am 12. Mai und in Bischofshofen am 17. Mai statt. Angesprochen sind ambitionierte (Nachwuchs-)KöchInnen. Voraussetzung für die Teilnahme ist die Einreichung eines kreativen dreigängigen Menüvorschlags (inkl. Bedarfs- und Kostenkalkulation). Beim Kochatelier wird ein Gang für 40 Personen zubereitet.

Der innovativste Menüvorschlag wird im Vorfeld von einer Expertenjury bewertet und bei der Veranstaltung prämiert. Als Hauptpreis winkt ein Tag in der Küche des 2-Haubenkochs Thomas

Grininger (Restaurant Plainlinde, Salzburg) bzw. in der Küche der 4-Haubenköche Obauer (Restaurant Obauer, Werfen). Detaillierte Informationen und Anmeldung unter <http://www.alpen-kulinarik.eu>.

Bewusstsein schärfen

Alpen-Kulinarik ist ein von der EU gefördertes, grenzüberschreitendes Gemeinschaftsprojekt der Universität Salzburg (Zentrum für Gastrosophie), des Tourismusverbandes München-Oberbayern e.V. und der Tourismusforschungsgesellschaft der Fachhochschule Salzburg. Ziel ist es, Kooperationen in den Projektregionen Oberbayern und dem Salzburger Land zu stärken, regionale Akteure grenzüberschreitend zu vernetzen und durch Informationsveranstaltungen weiterzubilden. Die Maßnahmen werden vom Land Salzburg, dem Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend sowie der SalzburgerLand Tourismus GmbH unterstützt.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

FACHHOCHSCHULE SALZBURG Forschungsgesellschaft mbH
Salzburg University of Applied Sciences Research Unit

Mag. Maria Pinwinkler
Researcher

Urstein Süd 1
A-5412 Puch/Salzburg
Tel.: +43 (0)50 2211-1362
Fax: +43 (0)50 2211-1399
maria.pinwinkler@fh-salzburg.ac.at
<http://www.tourismusforschung.at>
<http://www.fh-salzburg.ac.at>

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/2831/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0010 2011-04-14/14:53

141453 Apr 11

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20110414_TPT0010