

## **TauernAlpin Genuss-Tournee: Haubenkoch Dietmar Fröhlich serviert "0-km-Menüs" in der Nationalpark-Region Hohe Tauern Kärnten**



Haubenkoch Dietmar Fröhlich.

Credit: Nationalpark-Region Hohe Tauern Kärnten  
Fotograf: Nationalpark-Region Hohe Tauern Kärnten

Großkirchheim (TP/OTS) - Von Juli bis Mitte September 2011 können Gäste in der Nationalpark-Region Hohe Tauern Kärnten jetzt auf einer Art "Genuss-Tournee" erstklassige einheimische Delikatessen verkosten: In drei Restaurants der TauernAlpin Genuss Wirte und im Romantik-Gasthof "Zur guten Quelle" zaubert Haubenkoch Dietmar Fröhlich an festgelegten Wochentagen so genannte "0-km-Menüs". Die jeweils sechs Gänge bestehen ausschließlich aus regionalen und saisonalen Zutaten. Dadurch werden lange und unnötige Transportwege vermieden zugleich Umwelt und Klima geschont.

Dietmar Fröhlich gastiert immer montags im Restaurant "Platzhirsch" im Hotel Glocknerhof in Heiligenblut, dienstags im Restaurant des Hotels Sonnenhof in Mallnitz, mittwochs im "Döllacher Dorfwirtshaus" in Großkirchheim und donnerstags im Romantik-Gasthof "Zur guten Quelle" in Lassach.

Der 34-jährige Genussbotschafter ist gebürtiger Mallnitzer und Mitbegründer der "TauernAlpin Genuss Wirte". Die einheimische Kulinarik-Gruppe hat sich althergebrachten Rezepten, bewusstem Genuss und regionalen Produkten verschrieben.

Zu den kulinarischen Schätzen der Region zählen etwa der Alpenlachs, das Tauern- und Glocknerlamm, aromatische Wildkräuter aus dem Nationalpark oder verschiedene Käsesorten. Entsprechend schmackhaft lesen sich denn auch die Menükarten von Fröhlichs Sommer-Tournee: Tauern Tapas, Zweierlei vom Tauernlamm mit Quendel-Polenta, Obervellacher Alpenlachs mit Gnocchi, wildem Oregano

und Ofentomaten, rosa gebratenes Milchkalb mit Apfel-Zwiebelconfit und Specktascherl oder Dessert vom Schafcremetopfen mit Waldhonig.

Weitere Informationen zu den TauernAlpin Genuss Wirten finden Interessierte im Netz unter <http://www.tauernalpin.at/genusswirte>.

Info: Hektik und Fast Food adé - die "TauernAlpin Genuss Wirte" in der Nationalpark-Region Hohe Tauern Kärnten zelebrieren eine eigene Gourmet-Philosophie und haben sich dem langsamen und bewussten Genießen verschrieben. Was bei den sechs Schlemmer-Lokalen und im Kräuterbauernhof Moar auf den Tisch kommt, ist nach althergebrachten Rezepten und mit ausschließlich frischen, regionalen Zutaten liebevoll gezaubert worden. Zudem stehen österreichische Qualitätsweine und edle Destillate aus der Region auf den Menüs. Wer mag, kann sich vor Ort über die genaue Herkunft aller Grundprodukte informieren.

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

Rückfragehinweis:

Mag. (FH) Veronika Bauer  
Marketing & PR  
Nationalpark-Region Hohe Tauern Kärnten  
Tel.: +43 (0)4825 20049-11  
[v.bauer@nationalpark-hohetauern.at](mailto:v.bauer@nationalpark-hohetauern.at)  
<http://www.nationalpark-hohetauern.at>

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4057/aom>

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

TPT0002 2011-07-04/10:00

041000 Jul 11

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20110704\\_TPT0002](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20110704_TPT0002)