

## Genussvolle Tickets unterm Christbaum



Sternekoch und Musiker - Nelson Müller schwingt beim Culinary Art Festival Linz den Kochlöffel im Pöstlingberg Schlöss'1.

Credit: Oscars  
Fotograf: christof schlotmann



Der einzige türkische Sternekoch Ali Güngörmüs aus dem Le Canard Nouveau Hamburg kocht beim Linzer Gourmetfrühling im Promenadenhof.

Credit: Cyril Müller  
Fotograf: Cyril Müller



Sie haben seit 2009 schon 70 Kochstars zu den Culinary Art Festivals nach Linz geholt: hotspots Obmann KomMR Robert Seeber (Promenadenhof), hotspots Genussbotschafter Hans Reisetbauer, hotspots Vorstand Anton Gallistl (Pöstlingberg Schlöss'1) und hotspots Projekt-Manager Edi Altendorfer, Netzwerk Gruppe (v. r. n. l.).

Credit: Netzwerk Gruppe  
Fotograf: Netzwerk Gruppe

Utl.: Sterneköche Nelson Müller und Ali Güngörmüs beim hotspots Culinary Art Festival Linz 2013 =

Linz (TP/OTS) - Der deutsche Sternekoch und TV-Star Nelson Müller mit ghanaischen Wurzeln macht den Anfang im Pöstlingberg Schlöss'1 am Montag, 15. April und der einzige türkische Sternekoch der Welt, TV-Star Ali Güngörmüs (Le Canard Nouveau in Hamburg), bereitet zum Abschluss am Samstag, 27. April das glanzvolle Gala Dinner im Promenadenhof zu.

Das 6. hotspots Culinary Art Festival bietet von 15. - 27. April

2013 wieder ein Feuerwerk der Sinnesfreuden und lässt Linz, die "Genuss-Hauptstadt Österreichs", im Glanz der Sterne und Hauben erstrahlen. Als besonderes Weihnachtsgeschenk gibt es jetzt die Tickets fürs Culinary Art Festival in den teilnehmenden Linzer hotspots Restaurants zu kaufen. Alle Infos unter:  
[www.hotspots-linz.at](http://www.hotspots-linz.at)

Die "hotspots", der größte Zusammenschluss von Gastronomen und Hoteliers einer österreichischen Stadt, laden von 15. - 27. April 2013 wieder das "Who is Who" der Kochszene zum Culinary Art Festival nach Linz ein. Neun Starköche und engagierte Koch-Lehrlinge aus den hotspots Betrieben lassen die Herzen der Feinspitze höher schlagen. Die 6 Gänge Gala Dinner kosten inklusive Weinbegleitung 99, 129 oder 149 Euro. Seit 2009 haben sich die Linzer Genuss-Festspiele zu einem der wichtigsten kulinarischen Festivals in Europa entwickelt. Die hotspots brachten innerhalb von vier Jahren fast 70 der besten und international spannendsten Kochkünstler nach Linz.

Zwtl.: "Soul-Sänger" Nelson im Schloß'l

Auch beim Culinary Art Festival 2013 ist das Aufgebot an Sternen und Hauben wieder beeindruckend. Zum Auftakt schwingt Nelson Müller am 15. April den Kochlöffel im Pöstlingberg Schloß'l. Er hat in seinem Restaurant Schote in Essen bereits 1 Michelin Stern erkocht, betreibt die Kochschule "Food & Flavour", veranstaltet Events, Kochkurse, Parties und tritt als Soul-Sänger bei der "Jim-Rockford-Band" auf. Nelson Müller, 1979 in Ghana geboren, kam als Kleinkind mit seiner Familie nach Deutschland und lebte seit seinem 4. Lebensjahr bei einer Pflegefamilie, deren Familienname er annahm. Im TV ist er u.a. bei Lanz kocht, Küchenschlacht und Deutschlands Meisterkoch zu sehen.

Zwtl.: Kreative Köche im Einsatz

Von Dienstag, 16. April bis Samstag, 27. April sorgen die Sterne- und Haubenköche in den hotspots Restaurants von Linz für unvergessliche Gala Dinners. Der süditalienische Kochkünstler Salvatore Malaponti sorgt im Ristorante Surace für kulinarische Highlights. Zahlreiche Auszeichnungen und Preise kann der kreative Küchenchef Mario Walch aus dem 5 Sterne Alpenresort Schwarz in Mieming (Tirol) vorweisen - er kocht im Haubenlokal Holzpoldl das 6 Gänge Gala Dinner. Der berühmte Asia-Star aus Wien, Wini Brugger (Indochine 21, Ritz Carlton DSTRIKT mit W.B.) wird die Gäste in der

Goldenen Pagode begeistern, Christian Domschitz (2 Hauben 16 Punkte aus dem Vestibül im Wiener Burgtheater) ist im Hotel Zum Schwarzen Bären Gastkoch und Vitus Winkler (2 Hauben 15 Punkte) aus dem Hotel Sonnhof in St. Veit im Pongau/Salzburg wird im Park Inn by Radisson Linz für Kochkunst der Extraklasse sorgen. Der Kärntner Shooting Star Hubert Wallner (2 Hauben 16 Punkte), Patron und Küchenchef des See Restaurants Saag in Techelsberg am Wörthersee, lädt zum 6 Gänge Dinner in den Oberwirt über den Dächern von Linz. Im Restaurant CUBUS im Ars Electronica Center ist Georg Kocmann, der Silbermedaillengewinner mit dem Jugendnationalteam/Culinary Team Austria bei der Kocholympiade in Erfurt, mit den engagierten Kochlehrlingen Martina Eder (Cubus), Michael Moser (Pöstlingberg Schlöss'l), Alexandra Schmitzberger (ARCOTEL Nike Linz) und Patrick Stierberger (Freisederwirt) im Einsatz. Die Crew wird gemeinsam ein exzellentes Gala Dinner zubereiten.

Zwtl.: Spargel Dinner im ignis

Ein sensationelles Spargel Dinner gibt es während des Culinary Art Festivals im ignis. Die tollen Gerichte, zubereitet mit Velechovsky-Grand Vert Spargel aus Leonding, werden von Weinen des Weingutes Georg Breuer aus Rüdesheim im Rheingau begleitet.

Zwtl.: Sternekoch im Promenadenhof

Zum Abschluss des Culinary Art Festivals gibt's das große Gala Dinner im Promenadenhof mit dem einzigen türkischen Sternekoch Ali Güngörmüs. Seine Geschichte ist die vom Tellerwäscher, der es bis ganz an die Spitze geschafft hat. Als Gastarbeiterjunge, der mit 10 Jahren nach München gekommen war, startete Güngörmüs seine eindrucksvolle Karriere. Als Spitzenkoch glänzt er heute mit seinem eigenen Restaurant, dem "Le Canard Nouveau" in Hamburg und ist bekannt aus TV-Shows wie "Lanz kocht" oder "Die Küchenschlacht".

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

~

Rückfragehinweis:

Erna Stacey-Aschauer  
Public Relations  
hotspots Büro  
Zappestraße 9

A-4040 Linz

Tel.: +43 (0)732 24 69 60 12

office@hotspots-linz.at

<http://www.hotspots-linz.at>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/11941/aom>

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

TPT0001 2012-12-12/08:00

120800 Dez 12

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20121212\\_TPT0001](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20121212_TPT0001)