

Der bunte Herbst als Gaumenschmaus



Feinschmecker und Genuss-Interessierte dürfen sich auf mehrgängige Menüs der besten und originellsten Köche der Region Villach - Faaker See - Ossiacher See freuen.

Credit: Region Villach Tourismus GmbH
Fotograf: Lukas Kirchgasser

Villach (TP/OTS) - Bereits seit 2015 ist das Kulinarikfestival KÜCHENKULT in der Region Villach - Faaker See - Ossiacher See als fester Bestandteil im Kalender von Feinschmeckern eingetragen. Nach der erfolgreichen Frühjahrsversion diesen Mai, bringt die Region Villach mit dem KÜCHENKULT vom 3. bis 9. Oktober den geschmackreichen und bunten Herbst des Alpe-Adria-Raumes auf den Tisch.

Neben dem Frühlingsfestival und der „Langen Tafel auf der Draubrücke“ ist das Herbstfestival eines der drei kulinarischen Highlights des Jahres. Insgesamt 11 Betriebe nehmen teil und zeigen, was sie gemeinsam mit ihren Teams den verwöhnten Gaumen der Gäste bieten können.

Beim Herbstfestival, das dieses Jahr erstmals stattfindet, gliedern sich auch gleich zwei neue Genuss-Spezialisten der Region in den Reigen der Restaurants ein, die sich ebenfalls durch kulinarische Höchstleistungen auszeichnen wollen. Brigitte Kaufmann wird mit ihrem renommierten Villacher Innenstadtbetrieb Kaufmann & Kaufmann vor allem die Vegetarier in ihren Bann ziehen. Als eine der wohl idyllischsten Genussbühnen der Region setzt sich heuer die Messnerie Sternberg in Szene. Tici Kaspar und Oliver Scheiblauer statten dem Messnerie-Team um Dani Sternad mit der Outdoorküche einen Besuch ab. Kochen und Genießen bei der Naturküche „unplugged“ lautet die Devise. Wie der Name schon verrät: der Strom wird ganz ursprünglich vom Feuer abgelöst. Was aber bleibt, sind einzigartige Gaumenfreuden von ursprünglicher Küche unter freiem Himmel.

Es wird eine Woche, die voll und ganz im Zeichen des herbstlichen Genusses steht. Alle Betriebe achten bei ihren Menüs darauf, vorwiegend bei Produzenten aus der Alpe-Adria-Region einzukaufen. Das sorgt neben dem guten Geschmack und der Frische auch für eine nachhaltige Wertschöpfung.

In den Herbstmenüs finden sich jahreszeitlich typische Zutaten wie Wildfleisch, Maroni, Kürbis und vieles mehr, veredelt auf feinste Art und Weise von den Top-Genusskünstlern der Region. Darüber hinaus entführen einige der teilnehmenden Betriebe im Rahmen der Veranstaltung ihre Gäste auf einen kurzen Abstecher in die Natur. In der Finkensteiner Nudelfabrik sammeln die Teilnehmer beispielsweise vor dem Essen ihre eigenen Wildkräuter in den umliegenden Gärten und Wäldern für das anschließend frisch zubereitete Pesto. Auch die Alte Point in Arriach und das Kleine Restaurant im Warmbaderhof laden vor dem Essen auf einen kleinen Ausflug ein. Kreative, herbstliche Küche erwartet alle Gäste bei den Genuss-Fixstartern Tschebull, Wirt in Judendorf, Karnerhof, bei Stefan Lastin im Frierers Feinen Haus und der regionalen Fischkompetenz Gerhard Satran in der Stiftsschmiede. Etwas gewagter lässt die KÜCHENKULT Saison Hermann Andritsch ausklingen. Eine asiatische Interpretation traditionell kärntnerischer Produkte wird bestimmt für Überraschungen sorgen.

Alle Feinschmecker, die ihren Gaumen einmal etwas Neues gönnen wollen, besuchen am besten die zweitägige KÜCHENKULT Zitrus- und Olivenölverkostung im Zitrusgarten in Faak am See.

Feinschmecker und Genuss-Interessierte dürfen sich auf mehrgängige Menüs der besten und originellsten Köche der Region Villach - Faaker See - Ossiacher See freuen. Die Details der einzelnen Menüs werden in Kürze auf www.kuechenkult.at veröffentlicht.

Die Genussbühnen beim KÜCHENKULT Herbstfestival 2016:

Messneri Sternberg: Naturküche unplugged | Kochen und genießen ohne Strom. Tici Kaspar, Dani Sternad und Oliver Scheiblauber kochen mit dem Feuer

Markt-Café in der Finkensteiner Nudelfabrik: Ein Ausflug in die Welt der Kräuterpesti

Der Tschebull, Egg am Faaker See: Tschebulls KuchlKirchtag

Kaufmann & Kaufmann, Villach: Aus der Wurzel kommt die Kraft

Der Zitrusgarten in Faak am See: Olivenöl trifft ZitrusKult - Ein Alpe-Adria Bio Rendezvous

Gasthof Alte Point, Arriach: Wildes Arriach Teil II

Frierss Feines Haus, Villach: Feiner Kärntner Herbst

"Das kleine Restaurant" im Warmbaderhof, Villach-Warmbad:
Kulinarische Wanderung durch Wald und Wiese.

Wirt in Judendorf, Villach: WaldWieseWirt

Hotel Karnerhof, Egg am Faaker See: Wilderei im Karnerhof

Stiftsschmiede, Ossiach: Herbstlicher Brunch von Fisch & Wald

Das ist der bunte, geschmackvolle Herbst beim KÜCHENKULT! Die
Region Villach - Faaker See - Ossiacher See wünscht Guten Appetit!

~

Rückfragehinweis:

Region Villach Tourismus GmbH
Georg Overs
Geschäftsführer
+43 / (0)4242 / 42000 - 0
office@region-villach.at
www.region-villach.at
Töbringer Straße 1
9523 Villach-Landskron, Österreich

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3939/aom>

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

TPT0003 2016-06-30/09:50

300950 Jun 16

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20160630_TPT0003