

**Am Schnittpunkt dreier Kochkulturen: so ähnlich und doch so verschieden...**

## 4. Tage der Alpen-Adria Küche in Klagenfurt

**Sie sind mittlerweile ein fixer Höhepunkt im kulinarischen Reigen Kärntens: Die Tage der Alpen-Adria Küche. Bei der Hochzeit des guten Geschmacks treffen heuer vom 15. bis 26. September zahlreiche Gastköche auf Spitzenköche der heimischen Szene, an die 40 handverlesene Produzenten aus Friaul, dem Veneto, Kärnten, der Steiermark und Slowenien präsentieren ihre edlen Waren bei der Genussmeile. Knapp 40 kulinarische Veranstaltungen stellt der Tourismusverband Klagenfurt auf die Beine, um geballt das zu zeigen, wofür das Herz in der Stadt sonst auch schlägt – den Alpen-Adria Raum für Hochgenuss.**

Klagenfurt liegt quasi am Scheitelpunkt der Alpen-Adria Region und möchte in naher Zukunft nicht weniger als die Alpen-Adria Genussstadt werden. Dazu ist es notwendig, dass ein Austausch passiert, über die Grenzen hinweg, dass sich die Küchen und die Köche der Regionen Kärnten, Slowenien, Friaul und Veneto begegnen und gegenseitig befruchten, aber auch ihre Lieferanten, die Produzenten von hochwertigen Lebensmitteln als Basis hervorragender Speisen.

### **Die Alpen-Adria Küchen-Wochen**

Vom 15. bis 26. September reihen sich 40 kleine, feine kulinarische Veranstaltungen als köstliche Perlenkette in Klagenfurt aneinander. Dabei treffen heuer auch wieder **Kultur und Kulinarik** in genüsslichen Jam-Sessions aufeinander.

Etwa wenn in den Kammerlichtspielen **Opern-Diva Tamara Trojani mit Maestro Konstantin Schenk** Italo-Hits trällert und Osttirol De Luxe mit **Lukas Gröfler** Fingerfood mit Essigkomponenten von Joško Sirk oder **Tonč Feinig** anlässlich seines 50ers im Konzerthaus mit Edgar Unterkirchner seine neue CD präsentiert untermalt von Köstlichkeiten der Region Goriška Brda. Oder wenn Autor und Verleger Lojze Wieser im Landhaushof sich am Teller auf „**Geschmacksarchäologie**“ begibt.

Innenstadt-Lokale greifen regionstypische Rezepte auf, kreieren Speisen, die die Wurzeln der kulinarischen Region bilden. Dabei finden sich nicht nur besondere Gerichte und Menüs auf den Speisekarten, sondern **feine Veranstaltungen wie Weinverkostungen, Kochkurse, Büchertische, Degustationsmenüs mit Schwerpunkten von Schinken über Olivenöle bis zu fast vergessenen Gemüsesorten.**

## Die Alpen-Adria Köche

Ebenfalls vom 15. bis 26. September gastieren Spitzenköchinnen und -köche in heimischen Restaurants und erklären auf den Tellern ihre Philosophie der Alpen-Adria Küche. Dabei treffen sie auf die Topköche der Klagenfurter Gastronomie. Die Speisen sollen Impulsgeber sein, um am Gaumen spürbar und erfahrbar zu machen, was die Essenz dieser außergewöhnlichen europäischen Region ist.

Zu Gast sind heuer neben Österreichs „Koch des Jahres 2021“ Max Stiegl (Gut Purbach) unter anderem Sloweniens Topköche wie Dejan Mastnak (Tri Lučke, Krško), Uroš Štefelin (Vila Podvin, Radovljica), Ksenija Mahorčič (Restaurant Mahorčič, Rodik), die Italiener Chiara Pavan (Ristorante La Venissa, Burano), Matija Antolovič (Cafè San Marco, Triest) die Österreicher Ernst Moser (Saluti, Matri), Tom Mascher (Pfleger, Anras), Rainer Kaufmann (Genusshotel Riegersburg) und natürlich die Klagenfurter wie Leo Suppan (Leiten, Karnburg), Stephan Vadnjak (Dolce Vita), Jürgen Kruptschack, (Schweizerhaus), Christian Cabalier (Kochwerkstatt) uvm.

## Die Alpen-Adria Genussmeile

Abschließendes Highlight wird die Alpen-Adria Genussmeile im historischen Zentrum von Klagenfurt: **vom 24. bis 26.9.** werden zwischen Renaissance-Arkaden, Innenhöfen und schönen Plätzen regionale Köstlichkeiten verkostet. Knapp 40 Aussteller präsentieren ihre Produkte zwischen Olivenölen, Safran, Käse, Wildkräuter, Weinen, Biofleisch, Süßspeisen und Kaffee. Kulinarische Hotspots wie **Sappada, Okuse Posavje, Riegersburg, Mittelkärnten** sind zu Gast und zeigen ihre Vielfalt. Ein Schlaraffenland des guten Geschmacks erwartet die Besucher.

## Kreative Köpfe & Trendsetter

Mit **Hanni Rützler** kommt die Grand Dame der **Trendforschung im Bereich Ernährung und Speisen** nach Klagenfurt. Die Corona Krise mit ihren tiefen Verwerfungen hat neue Möglichkeitsräume geschaffen. Sie erzählt über die Zukunftspotenziale der regionalen Küche - ihre Probleme und deren Lösungen.

**Richard Kägi** –Weltenbummler und **Trendscout** in Sachen Kulinarik – bespricht, was gutes Essen mit dem Zustand der Welt zu tun hat. Warum wir in Zukunft anders essen werden – und warum das eine gute Nachricht ist.

Als **Topjournalist und Kritiker** für guten Geschmack ist **Severin Corti** bekannt. Er matcht sich mit Christian Cabalier bei der Frage, ob Baby-Beef oder alte Kuh zu bevorzugen sind.

Details & Programm unter [www.visitklagenfurt.at/alpenadria](http://www.visitklagenfurt.at/alpenadria)