

„5. Tage der Alpen-Adria Küche“ in Klagenfurt am Wörthersee

Vom 9. bis 25. September ist Klagenfurt zum bereits fünften Mal das „kochende“ Herz der Alpen-Adria Region zwischen Kärnten, Veneto und Friaul, Slowenien und der Steiermark. Mit rund 50 lukullischen Programmpunkten, darunter Sessions internationaler Sterneköche, Einblicken in aktuelle Food-Trends bei den 1. Alpen-Adria Dialogen und der verführerischen Genussmeile in der Altstadt, lassen die „Tage der Alpen-Adria Küche“ Feinschmeckerherzen höherschlagen.

Die Alpen und die Adria – was geographisch unterschiedlicher nicht sein könnte, findet im Kochtopf ein harmonisches Miteinander aus verschiedensten Produkten, Aromen und Kochtraditionen. Der Tourismusverband Klagenfurt präsentiert heuer ein noch breiteres und köstlicheres Programm als je zuvor. Mit dem Falstaff Magazin als neuem Partner und einer eigenen Ausgabe zu den „Tagen der Alpen-Adria Küche“ wird den Kulinarik-Fans ein bleibender Begleiter mit jeder Menge Hintergrundgeschichten geboten.

Kulinarische Achse

Eine derart reiche, wie weitläufige Region wie der Alpen-Adria Raum lebt einerseits von kulinarischem Lokalkolorit, andererseits vom regen Austausch mit seinen Nachbarn.

„Deshalb treffen sich in Klagenfurt Produzenten, Lieferanten und Köche aus der gesamten Region, um mit den jeweiligen Aromen und Geschmäckern nicht nur die enorme Vielfalt des Alpen-Adria Raumes abzubilden, sondern auch, um sich nachhaltig zu vernetzen“, so Helmuth Micheler, Initiator der „Tage“ und Geschäftsführer des Tourismusverband Klagenfurt am Wörthersee.

Reichhaltiges Programm bei den Alpen-Adria Küchen-Wochen

Zu den Höhepunkten des Programms gehören die bewährten Sessions internationaler Sterneköche, heuer etwa mit Davide De Pra (**, Harry's Piccolo, Triest), Uroš Fakuč (*, DAM, Novagoriza), Fabrizia Meroi (*, Michelin Köchin des Jahres 2018, Laite in Sappada) oder Tomaž Kavčič (*, Pri Lojzetu, Zemono). Die heimische Kochelite ist unter anderem mit dem dreifach behaupteten Walter Triebel (Lilli, Fehring), oder den beiden Osttiroler Küchenchefs Tom Mascher und Clemens Gesser vertreten.

In Kooperation mit „**Charming Italian Chef**“, einem der wichtigsten Kochverbände Italiens, sind erneut fünf kreative Küchenchefs in Klagenfurt zu Gast, die in ihren Gerichten Tradition und Innovation auf außerordentlicher Weise verbinden.

Mit dem **1. Kärntner Winzerfest (15.-17.9.)** und den **1. Alpen-Adria Dialogen (19.-20.9.)**, einem Think-Tank mit ausgewiesenen Kennern der Region (Hanni Rützler, Wolfgang Rosam, Georges Desrues, u.v.m.) bereichern zwei neue Formate das bestehende Programm. Die „Dialoge“ sollen sich als Branchentreff etablieren, um Köche, Produzenten und Trendscouts zum Austausch zusammen zu bringen. **Sepp Schellhorn**, der in vier Stunden ein Kalb zerlegen und vollständig „nose to tail“ zubereiten wird, ist bei den „Dialogen“ ebenso ein Höhepunkt wie **Roland Essl und Severin Corti**, die sich auf die Spuren von Fleisch als Gewürz und Köstlichem aus der alpinen Schmalzpfanne machen werden. Am letzten Tag begibt sich Verleger und Autor **Lojze Wieser** auf „Geschmacksarchäologie“.

Alpen-Adria Genussmeile

Ihren fulminanten Abschluss finden die „5. Tage der Alpen-Adria Küche“ entlang der **Genussmeile vom 23. bis 25. September** in der Altstadt. Ein besonderes Highlight im heurigen Jahr sind die Bio-Produzenten des **Alpen-Adria Biofest** am Neuen Platz. „Mit über 80 Ausstellern aus Österreich, Slowenien und Italien bringen wir in der Altstadt von Klagenfurt das Beste zusammen, was die Alpen-Adria Region zu bieten hat. Damit wollen wir ein Zeichen setzen, gegen die industrielle Nahrungsmittelerzeugung und für den bewussten und zukunftsorientierten Genuss. Mit **Bio-Austria** und **Genussland Kärnten** haben wir dabei erstmals zwei potente Partner an unserer Seite, die dieses Signal weithin sichtbar verstärken“, bringt es der Vorsitzende des Tourismusverband Klagenfurt am Wörthersee **Adi Kulterer** auf den Punkt.

Auswahl der 50 Programmpunkte:

9. und 10.9. Alpen-Adria am Pfarrplatz mit Live-Musik
10.9. Total beLÄMMERT... Alles vom Lamm in 6-Gängen mit Abi Shenouda vom Okto Dining
11.9. Alles Trüffel oder was? Fabian Kautz vom „Vogelhaus“
14.9. Slow Food Duo mit Manuel Ressi vom Bärenwirt und
Jürgen Kruptschak vom Schweizerhaus
14.9. Trio superiore: “Charming Italian Chef” Romina Cortese, Massimiliano Sabinot &
Stefano Basello im “Das Hobisch”
15.9. Solo von Igor Jagodic vom Strelec in Ljubljana im Restaurant Dermuth
19.9. Sepp Schellhorn: Aus gutem Grund. Makerspace Carinthia
20.9. Roland Essl und Severin Corti: Fleisch als Gewürz und
die Wiederentdeckung der Schmalzpfanne. Makerspace Carinthia
22.9. Osttirol de luxe: Duo mit Tom Mascher vom Pfleger in Anras
und Clemens Gesser vom Hotel Gesser in Sillian im Schweizerhaus

1. Alpen-Adria Dialoge am 19. und 20.9. im Hotel Sandwirth

Programmauswahl:

- Da geht die Gastro-Reise hin: Food Trends 2022+ mit Hanni Rützler
- So kommt man leicht(er) durch Krisen mit Dada Jerovšek & Paul Haas
- Autochtone & PiWi's Weine aus dem Alpen-Adria Raum: Muskaris, Rebolla, Vitovska & Co
- Wildküche 4.0. Trends & Tipps mit Tomaž Kavčič
- Was prickelt da im Glas? Masterclass Verkostung von bemerkenswerten Alpen-Adria Schaumweinen
- Mehr Lamm in die Töpfe! Thomas Koch & Daniel Kraschl
- Wie werde ich zur Gastro-Marke? Mit Wolfgang Rosam

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

Rückfragen an:

Helmuth Micheler
0676/44 14 674
micheler@visitklagenfurt.at