



TAGE DER
ALPEN-ADRIA
KÜCHE
KLAGENFURT 2022
Österreich | Italien | Slowenien



1. Alpen-Adria Dialoge

DAS PROGRAMM

19. & 20. September 2022
Hotel Sandwirth
Klagenfurt am Wörthersee



[VISITKLAGENFURT.AT/DIALOGE](https://www.visitklagenfurt.at/dialoge)



**DISKUTIEREN
VERKOSTEN
GENIESSEN
NETZWERKEN**

**WILLKOMMEN
DOBRODOŠLI
BENVENUTTI**

Essen? – Ist doch ganz einfach! Das Wirtshaus ums Eck, der Supermarkt nebenan, immer ist alles verfügbar...Oder?

Tatsächlich leben wir in einer Zeit großer Umbrüche und Herausforderungen. Viele Fragen im Bereich Gastronomie, Produktion und Handel sind aktuell zu diskutieren.

Die 1. Alpen-Adria Dialoge widmen sich den aktuellsten Fragestellungen und holen Menschen vor den Vorhang, die sich mit hochwertigen Produkten, deren Veredelung und Zubereitung von Speisen auseinandersetzen.

Dazu sprechen Trendscouts, Buchautorinnen und -autoren und Praktiker, wohin die Kulinarik-Reise in Zukunft geht. Kochworkshops, Weinseminare und Verkostungen inklusive.

Die 1. Alpen-Adria Dialoge sind ein Branchentreff für Gastronomen, Menschen, die in der Gastronomie arbeiten, Touristiker, Foodies und alle Interessierte, die sich mit Lebensmitteln, Produkten, Genuss und gutem Essen auseinandersetzen.

Aktuelle Informationen unter:

VISITKLAGENFURT.AT/DIALOGE

1. Alpen-Adria Dialoge

DAS PROGRAMM

„Das Schön an der Ernährung ist, dass es zahllose Möglichkeiten gibt, die wir bis an unser Lebensende kaum verwenden können. Wenn man glaubt, es ist einfach, wird es kompliziert und umgekehrt.“

(Lojze Wieser)

MONTAG
19.9.

ZEIT	TITEL	LOCATION	PREIS	MAX. PERSONEN-ANZAHL:	RESERVIERUNG
10.00 – 10.45 Uhr	HANNI RÜTZLER: Da geht die Gastro-Reise hin: Food Trends 2022+ Die Herausgeberin des jährlichen Food-Report spricht über die maßgeblichen Trends im Bereich der Gastronomie.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
11.00 – 11.30 Uhr	HANNI RÜTZLER: 3 Trends & Tipps in 30 Minuten In einem kurzen Abriss verrät Food-Report Herausgeberin Hanni Rützler die drei größten Trends samt praktischen Tipps.	Raum Alte Post II	im Tagungsticket inkl.	20 (first come first serve)	GRATIS online buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
11.00 – 13.00 Uhr	LOJZE WIESER: Geschmacksarchäologie Lojze Wieser begibt sich auf eine kleine „archäologische“ Geschmackstour mit Verkostung des Alpen-Adriatischen.	Suite 500	im Tagungsticket inkl.	20 (first come first serve)	GRATIS online buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
11.00 – 11.45 Uhr	DADA JEROVŠEK & PAUL HAAS: So kommt man leicht(er) durch Krisen Sie ist die Grand Dame der Gastronomie in Ljubljana, er schaukelt die größte Gastrogruppe in Klagenfurt: Dada Jerovšek & Paul Haas verraten, wie sie durch Krisen gewachsen sind.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
12.00 – 12.30 Uhr	DADA JEROVŠEK & PAUL HAAS: Tipps für erfolgreiche Gastro Ein Privatissimum, um Erfolgsfaktoren in der heutigen Gastro zu erörtern.	Raum Alte Post II	im Tagungsticket inkl.	20 (first come first serve)	GRATIS online buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0

MONTAG
19.9.

ZEIT	TITEL	LOCATION	PREIS	MAX. PERSONEN-ANZAHL:	RESERVIERUNG
12.00 – 12.45 Uhr	GEORGE DESRUES: Da geht Sauerkraut, Vongole und Cevapcici. Die Triester Küche – zwischen Mitteleuropa, Mittelmeer und Balkan Georges Desrues ist ein ausgewiesener Kenner der Triester Küche und ihrer Einflüsse: Was man sich heute daraus entnehmen kann und am besten auf die eigene Speisekarte nimmt.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
13.00 – 13.30 Uhr	GEORGE DESRUES: So schmeckt Triest. Eine Blitzverkostungstour durch Triest und einige ihrer Geschmäcker.	Raum Alte Post II	5 €	20 (first come first serve)	ONLINE buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
13.00 – 13.45 Uhr	STEFAN MÜLLER: Weinbau 4.0. Aus Kooperation erwächst Erfolg: Tipps der Eruptions-Winzer Stefan Müller ist Mitbegründer der Eruptionswinzer rund um Klöch und Straden in der Südoststeiermark. Wie strengere Kriterien und enge Kooperation zum Erfolg führen.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
14.00 – 14.45 Uhr	STEFAN MÜLLER: Verkostung von herausragenden Weinen der Eruptionswinzer Sie heißen Müller, Krispel, Scharl, Gollenz usw. Große Namen, große Weine. Stefan Müller lässt die Gaumen eine feine Auswahl verkosten.	Raum Alte Post II	5 €	20 (first come first serve)	ONLINE buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
14.00 – 15.45 Uhr	GERALD GLINIK: Autochtone & PiWi's Weine aus dem Alpen-Adria Raum: Muskaris, Rebolla, Vitovska & Co 12 verschiedene Rebsorten – jede für sich einzigartig und prägend im Alpen-Adria Raum: Spitzensommelier Gerald Glinik führt durch diese herausragende Tour.	Suite 600	10 €	20 (first come first serve)	ONLINE buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
15.00 – 15.45 Uhr	DAVID LIČEN & KRISTJAN VIDMAR: Ein Käse wie damals: 100 % Rohmilch & ein Baumwolltuch Im Vipavatal in einem verborgenen Kiegsstollen aus dem vorigen Jahrhundert reift einer der herausragendsten Käse Sloweniens. Wie die Brüder Vidmar die alte Kunst der Käserei wiederbelebt haben.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	

MONTAG
19.9.

ZEIT	TITEL	LOCATION	PREIS	MAX. PERSONEN-ANZAHL:	RESERVIERUNG
16.00 – 16.30 Uhr	GERALD GLINIK: Ergebnisse der Blindverkostung „Autochtone & PiWi's Weine aus dem Alpen-Adria Raum“ Wo sich die einzelnen autochtonen Rebsorten im Alpen-Adria Raum bei dieser Blindverkostung einreihen und wie sie abgeschnitten haben, erfährt man hier.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
16.00 – 16.45 Uhr	DAVID LIČEN & KRISTJAN VIDMAR: Verkostung von herausragenden Käsen aus dem Vipava Tal Tief unter der Erde reifen Sorten wie Vipava Valley, Soft Valley und Blue Valley: Rohmilchkäse mit natürlicher Schimmelbildung in blauen, schwarzen und orangen Tönen. Golden Ring der Brüder Vidmar.	Suite 500	5 €	20 (first come first serve)	ONLINE buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
16.00 – 20.00 Uhr	SEPP SCHELLHORN: Der Tanz ums goldene Kalb Der Tanz ums goldene Kalb erwartet interessierte Besucher*innen: ein Kalb, zerlegt und verarbeitet from „Nose to Tail“. Sepp Schellhorn Spitzenkoch, Kunstkenner, engagierter Wirts-Politiker und Gastgeber im Seehof in Goldegg zeigt, was ein Koch beherrschen muss, um ein Kalb ohne Abfall und Reste zu verarbeiten. Kostproben von allen Teilen des Kalbs sind selbstverständlich Teil des Programms.	MAKERSPACE Lastenstraße 26 Klagenfurt	58 € pro Person (inkl. Eintritt und laufende Verkostung von Spezialitäten des frisch verkochten Kalbs inkl. Weinbegleitung vom Rebendorf - Südsteiermark	70	ONLINE buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
10.00 – 10.45 Uhr	WOLFGANG ROSAM: Gastronomie Heute: Existenzbedrohung versus „Highflyer“ Falstaff-Herausgeber und Kommunikationsprofi Wolfgang Rosam zeigt die aktuellen Licht- und Schattenseiten in der Gastronomie – und wie man wieder besser ins Licht gerückt wird.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	GRATIS online buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
11.00 – 11.30 Uhr	WOLFGANG ROSAM: Wie wichtig sind Restaurant Guides & Bewertungen? Alles überbewertet? Muss mein Lokal Gabeln, Hauben, Sterne haben – oder was braucht es sonst?	Raum Alte Post II	im Tagungsticket inkl.	20 (first come first serve)	GRATIS online buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0

DIENSTAG
20.9.

DIENSTAG
20.9.

ZEIT	TITEL	LOCATION	PREIS	MAX. PERSONEN-ANZAHL:	RESERVIERUNG
11.00 – 11.45 Uhr	TOMAŽ KAVČIČ: Wildküche 4.0. Trends & Tipps Tomaž Kavčič ist aktuell Sloweniens Top-Chef. Er ist ein Meister der Wildküche und verrät, was in Slowenien aktuell „Wildes“ auf den Teller kommt, worauf er speziell in der Wildküche achtet und in welche Richtung diese sich entwickelt.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
11.00 – 12.45 Uhr	GERALD GLINIK: Was prickelt da im Glas? Masterclass Verkostung von bemerkenswerten Alpen-Adria Schaumweinen 12 herausragende Weine aus den Regionen Kärnten, Steiermark, Istrien, Slowenien, Friaul und Veneto werden verkostet Geschmacksrichtung brut.	Suite 600	10 €	20 (first come first serve)	ONLINE buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
12.00 – 12.45 Uhr	THOMAS KOCH & DANIEL KRASCHL: Mehr Lamm in die Töpfe! Thomas Koch ist der Shoaf-Bauer und Daniel Kraschl Slowfood-Koch beim Seewirt am Maltschacher See. Beide verbindet die Passion Lammfleisch: Trends, Tipps, Verarbeitung, Rezepte	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
12.00 – 13.30 Uhr	TOMAŽ KAVČIČ: Express-Kochkurs Wildküche 4.0 Tomaž Kavčič gibt Einblicke in seine spezielle Wildküche und verrät und kocht ein originelles Rezept.	Suite 500	15 €	20 (first come first serve)	ONLINE buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
13.00 – 13.30 Uhr	GERALD GLINIK: Ergebnisse der Blindverkostung „Autochtone & PiWi's Weine aus dem Alpen-Adria Raum“ Wo sich die einzelnen autochtonen Rebsorten im Alpen-Adria Raum bei dieser Blindverkostung einreihen und wie sie abgeschnitten haben, erfährt man hier.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
13.00 – 14.00 Uhr	THOMAS KOCH & DANIEL KRASCHL: Verkostung von Lamm-Produkten Besonderheiten vom Lamm und die Geschichten dahinter sowie Tipps zur Verarbeitung inkl. einer kleinen Produktverkostung.	Raum Alte Post II	im Tagungsticket inkl.	20 (first come first serve)	GRATIS online buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0

DIENSTAG
20.9.

ZEIT	TITEL	LOCATION	PREIS	MAX. PERSONEN-ANZAHL:	RESERVIERUNG
14.00 – 14.45 Uhr	FABRIZIA MEROI: Kochen, einfach mit dem was da ist. Köchin des Jahres, Michelin Stern ausgezeichnet – und trotzdem so geerdet und ehrlich wie ihre Speisen: das ist Fabrizia Meroi aus Sappada. Sie spricht über Reduktion auf das Wesentliche und die Kniffe, aus dem was vor Ort da ist, das Beste auf die Teller zu bringen.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
15.00 – 15.45 Uhr	CHRISTINA WILDHABER & MARTINA MALALAN: Wildkräuter in der Küche. Die besten Tipps aus Triest und Kärnten Ohne sie geht in der Küche gar nichts – Kräuter. Wildkräuter-Expertinnen Christina Wildhaber aus Brückl und Martina Malalan aus Triest verraten, was aktuell en vogue ist, geben Tipps zum Kochen und verraten interessant Kombinationen.	Sandwirth Saal	im Tagungsticket inkl.	120	
16.00 – 16.45 Uhr	CHRISTINA WILDHABER & MARTINA MALALAN: Verkostung der besten Wildkräuter im Karst und in Kärnten Riechen & schmecken, welche Wildkräuter zu welchen Gerichten passen könnten.	Raum Alte Post II	im Tagungsticket inkl.	20 (first come first serve)	GRATIS online buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0
17.00 Uhr	ROLAND ESSL & SEVERIN CORTI: Fleisch als Gewürz und die Wiederentdeckung der Schmalzpfanne Roland Essl, Salzburger, hochdekorierter Koch und intimer Kenner der alpenländischen Küche, zeigt im Gespräch mit dem Journalisten Severin Corti, wie unsere Vorfahren den nachhaltigen Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch über Jahrhunderte perfektioniert haben. Dafür stellt sich Essl an die Schmalzpfanne und zeigt anhand von 4-Gängen, wie die Küche von gestern jene von morgen werden kann. Mit passenden Weinen vom Weingut Rebenhof.	MAKERSPACE Lastenstraße 26 Klagenfurt	39 € pro Person für 4 gängiges Menü inkl. Weinbegleitung vom Rebenhof- Südsteiermark	70	ONLINE buchen: visitklagenfurt.at/erlebnisse 0463/287 463-0

Aktuelle Informationen unter:
VISITKLAGENFURT.AT/DIALOGE

Online-Reservierungen:

VISITKLAGENFURT.AT/ERLEBNISSE

die Zusatzveranstaltungen können im Zuge des Kaufs eines Tages- oder Zweitagetickets in den Online-Warenkorb hinzugefügt werden.



1. Alpen-Adria Dialoge

TOP SPEAKER

Zwei Tage geballtes Wissen, Erfahrungen, Ideen und vielleicht Lösungsansätze von herausragenden Unternehmerinnen und Unternehmern, Produzenten, Trendscouts, Köchinnen und Köchen und Gastrosophen.



© D. Jerovšek

DADA JEROVŠEK

Die Grand Dame der Gastronomie in Ljubljana, erfolgreiche Unternehmerin und Eigentümerin der Kaval Group, zu der herausragende Restaurants wie Strelec oder das PEN Club Restaurant gehören. 17 Betriebe gehören zur Gruppe – höchste Qualität und ein wertschätzendes Betriebsklima sind die Säulen des Erfolgs.



© P. Haas

PAUL HAAS

Jungunternehmer mit den Traditionsbetrieben Augustin, Gasthaus im Landhaushof und Domgassner in Klagenfurt sowie Ablegern davon in den City Arkaden Klagenfurt und Atrio Villach. Der Erfolg der größten Gastrogruppe in Klagenfurt liegt an der hohen und stabilen Qualität der Küche und der langjährigen Servicemitarbeiter.



© H. Rützler

HANNI RÜTZLER

Herausgeberin des jährlichen „foodreport“, Gründerin des „future-foodstudio“ in Wien. Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin, arbeitet auch für das Zukunftsinstitut von Matthias Horx in Frankfurt und Wien.



© L. Lenhardt

LOJZE WIESER

Eigentümer des renommierten Wieser-Verlages, editiert neben literarischen Kostbarkeiten ganz besondere Kochbücher wie „Der Geschmack Europas“ oder „Geschmackshochzeit“, die mehrfach preisgekrönt sind. Gastrosoph und Bewahrer fast vergessener Speisen.



© G. Desrues

GEORGS DESRUES

Georges Desrues, geboren in Paris, aufgewachsen in Wien, lebt als freier Autor und Fotoreporter seit fünfzehn Jahren in Italien, die letzten fünf davon in Triest. Ausgewiesener Triestexperte. Spezialgebiete sind Reisen, Essen und Trinken sowie Landwirtschaft. Zahlreiche Publikationen im In- und Ausland, darunter in „Profil“, „Die Welt“, „Gourmet Traveler“.



© S. Müller

STEFAN MÜLLER

Obmann der 2002 gegründeten Eruptionwinzer, der die starke Winzergruppe rund um herausragende Namen wie Krispel, Gollenz, Scharl zusammenhält und dabei selbst herausragende und mehrfach preisgekrönte Weine produziert. Besonders bemerkenswert Riesling und Traminer.

© Ličen & Vidmar



DAVID LIČEN & KRISTJAN VIDMAR

Gründer des Golden Ring Cheese im Vipavatal, einer herausragenden Boutique Käserei, die binnen kürzester Zeit weltweit für Aufsehen in der Käse-Szene gesorgt hat: Verarbeitung von Rohmilchkäse in alten Kriegskavernen tief im Berg. Die Verarbeitungstechnik sorgt für geschmackliche Höhenflüge.

© G. Glinik



GERALD GLINIK

Hervorragender Sommelier und Vizpräsident des Kärntner Sommelierverbandes, ein Connoisseur der Alpen-Adria Weine. Glinik beschäftigt sich auch intensiv mit autochtonen Sorten. Kann auf mehr als 15.000 Trainerstunden österreicherweit verweisen, dazu Barmeister und Unternehmensberater.

© T. Kavčič



TOMAŽ KAVČIČ

Chef Tomaž Kavčič ist bereits in 4. Generation im Restaurant Pri Lojzetu. Ein Michelin Sterne Koch, der es liebt, seine Gerichte mit einfachen Zutaten zuzubereiten. Aber Tomaž widmet sich auch neuen Interpretationen der traditionellen Karst Küche. Absoluter Wildspezialist. Ein Chefkoch mit Leidenschaft für geschmackliche Details.

© T. Koch



THOMAS KOCH

Der Shoafbauer aus Moosburg ist ein Rebell in der Lammproduktion. Er setzt sich für die stärkere Berücksichtigung von Lammfleisch auf den Speisekarten ein. Koch ist kompromisslos in der Qualität der Produktion, setzt auf Diversität der Schafrassen am Hof, schwört auf Transparenz, Kooperation und Nachhaltigkeit.

© S. Schellhorn



SEPP SCHELLHORN

Gastronom, Hotelier, Querdenker, Kunstsammler, Ex-NEOS Politiker – Eigentümer des Hotels „Seehof“ in Goldegg. Schellhorn zeichnet das Bewusstsein für eine ganzheitliche und wirklich nachhaltige Küche sowie Betriebsführung aus. Höchste Qualität bei kritischem Hinterfragen und ständiger Weiterentwicklung sind sein Erfolgsrezept.

© W. Rosam



WOLFGANG ROSAM

Kommunikationsexperte, PR-Profi, erfolgreicher Unternehmer – und u.a. Herausgeber des Falstaff-Magazins. Rosam kennt die Branche wie kaum ein zweiter und weiß um die Erfolgsfaktoren und Stolpersteine auf dem Weg zu einem erfolgreichen Gastronomiebetrieb.

© D. Kraschl



DANIEL KRASCHL

Chefkoch beim „Seewirt“ am Maltshacher See, 4-Schnecken Slow Food Koch: konsequent regional wenn nicht sogar lokal einkaufend, saisonal und kreativ. Kraschl bringt ein breites Wissen in der gehobenen Küche mit ohne je abgehoben geworden zu sein – Passion für Lammfleisch.

© A. Frenze



FABRIZIA MEROI

Sie kocht in ihrem Restaurant „Laite“ in Sappada und fabriziert Gerichte, die heißen z.B. „Fallende Blätter“ weil sie Flechten, Wurzeln, Moose, Blätter aus den umliegenden Wäldern saisonal einbaut und veredelt. Fabrizia Meroi, Köchin des Jahres, Michelin Stern veredelt ist eine herausragende Persönlichkeit der italienischen alpinen Küche.



© C. Wildhaber

CHRISTINA WILDHABER

Sie zählt zu den absoluten Expertinnen für alte Gemüse- und Obstsorten sowie Blüten und Kräuter in der Küche. Am Biohof wird auf maximale Diversität geachtet, alle Pflanzen werden am Hof gezogen, bearbeitet und geerntet. Ihr Motto lautet: nicht viel von einer Sorte, aber von vielen Sorten eine Kleinigkeit. Hohes Wissen auch bei Wildkräutern und Wurzeln für die Küche.



© M. Malalan

MARTINA MALALAN

Spezialistin für die Produktion von Ölen, Kräutern und Essenzen – und spezielle Mischungen für die Küche. Ihr Unternehmen „Puress Oil“ ist das erste Unternehmen im Karst, das einheimische ätherische Pflanzen biologisch anbaut und verarbeitet. Malalan ist eine Tüftlerin auf dem Gebiet der Kräuter auf höchstem Niveau.



© R. Essl

ROLAND ESSL

Jahrelanger Spitzenkoch, führte den Weiserhof in Salzburg zu kulinarischen Höhenflügen mit seinen bodenständigen Gerichten. Aktuell auf der Suche nach alten Produkten und Rezepten, die vom Aussterben bedroht sind. Sein Buch „Alpenkulinarik“ ist ein Bestseller. Es gibt kaum jemanden mit mehr praktischem und theoretischem Wissen zur alpinen Küche.



© S. Corti

SEVERIN CORTI

Zuerst jahrelanger London-Korrespondent vom „Kurier“, war Corti später Restaurant- und Gourmetkritiker im „Der Standard“. Heute ist der ausgewiesene Slow Food Spezialist selbstständig und erarbeitet Konzepte für internationale Hotel- und Gastronomiebetriebe. Zudem ist er selbst leidenschaftlicher Koch.

Danke an unsere Partner:



Impressum: TVB Klagenfurt; Bilder wurden von den Vortragenden zur Verfügung gestellt. Medieninhaber & Herausgeber: Tourismus Region Klagenfurt am Wörthersee GmbH, Neuer Platz 5, 9020 Klagenfurt • Fotos: Bilder wurden von den Vortragenden zur Verfügung gestellt. • Grafik: Tom Ogris, majortom.at • Druck: Satz und Druck Team, Klagenfurt • Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.





[VISITKLAGENFURT.AT/DIALOGE](https://www.visitklagenfurt.at/dialoge)