

## »5. Dnevi alpsko-jadranske kuhinje« v Celovcu ob Vrbskem jezeru

Od 9. do 25. septembra bo Celovec že petič »kuhajoče« srce na območju Alpe-Jadrana med avstrijsko Koroško, Benečijo in Furlanijo, Slovenijo ter avstrijsko Štajersko. Na »Dnevih alpsko-jadranske kuhinje« bodo ob približno 50 slastnih programskih točkah, med njimi srečanja mednarodnih zvezdnih kuharjev, ob vpogledih v aktualne trende s področja hrane na 1. Alpsko-jadranskih dialogih ter mamljivo ulici kulinarčnih užitkov v starem delu mesta, zaigrala gurmanska srca.

Alpe in Jadran – kar je v geografskem smislu različnost brez primere, v loncu postane harmonično sožitje vseh mogočih izdelkov, arom in kuharske tradicije. Turistična zveza Celovec bo letos predstavila širši in slastnejši program kot kadarkoli prej. Revija o vinu in kulinariki »Falstaff« kot novi partner prireditve in posebna izdaja ob »Dnevih alpsko-jadranske kuhinje« bosta za ljubitelje kulinarike trajna spremljevalca z obilico zgodb iz zakulisja.

### Kulinarična os

Tako bogata in tudi obširna regija, kot je območje Alpe-Jadrana, živi po eni strani od posebnega krajevnega kulinaričnega ozračja, po drugi strani od živahne izmenjave s sosedi.

»Zato se v Celovcu srečajo proizvajalci, dobavitelji in kuharji iz celotne regije, da z obstoječimi aromami in okusi ne upodabljajo samo enormne raznolikosti območja Alpe-Jadrana, temveč tudi, da se trajno povežejo,« pravi Helmut Micheler, iniciator »Dnevov« in direktor Turistične zveze Celovec ob Vrbskem jezeru.

### Bogat program na tednih alpsko-jadranske kuhinje

Med vrhunce programa spadajo ustaljena srečanja mednarodnih zvezdnih kuharjev, in sicer: Davide de Pra (\*\*, Harry's Piccolo, Trst), Uroš Fakuč (\*, DAM, Nova Gorica), Fabrizia Meroi (\*, Michelinova kuharica leta 2018, Laite, Sappada) ali Tomaž Kavčič (\*, Pri Lojzetu, Zemono). Domačo kuharsko elito bodo med drugim zastopali priznani kuhar s tremi kuharskimi kapami Walter Triebel (Lilli, Fehring) ter oba vzhodnotirolska šefa kuhinje Tom Mascher in Clemens Gesser.

V sodelovanju s »Charming Italian Chef«, enim najpomembnejših kuharskih združenj Italije, bo v Celovcu ponovno gostovalo pet kreativnih šefov kuhinj, ki v svojih jedeh na posebni način združujejo tradicijo in inovacijo.

**S 1. Vinogradniško veselico avstrijske Koroške (15.-17.9.) in 1. Alpsko-jadranskimi dialogi (19.-20.9.)**, miselno delavnico z izkazanimi poznavalci regije (Hanni Rützler, Wolfgang Rosam, Georges Desrues in še mnogo drugih) bosta obstoječi program obogatila dva nova formata. Namen »Dialogov« je, da se uveljavijo kot panožno srečanje za medsebojno izmenjavo med kuharji, proizvajalci in skavti trendov. **Sepp Schellhorn**, ki bo v štirih urah v celoti razkosal tele in ga popolnoma pripravil po principu »nose to tail« (popolna uporaba vseh delov živali), bo prav tako vrhunec »Dialogov«, kot bosta to **Roland Essl in Severin Corti**, ki se bosta podala po sledovih mesa v smislu začimbe in dobrot iz alpske ponve za mast. Zadnji dan prireditve se bo založnik in avtor **Lojze Wieser** podal na pot po »Arheologiji okusov«.

### Alpsko-jadranska ulica kulinarčnih užitkov

Plameneč zaključek »5. Dnevov alpsko-jadranske kuhinje« se bo odvijal v **ulici kulinarčnih užitkov od 23. do 25. septembra** v starem delu mesta. Posebni vrhunec letošnjega leta bodo bio proizvajalci **Alpsko-jadranskega bio praznovanja** na trgu »Neuer Platz«. »Z več kot 80 razstavljalci iz Avstrije, Slovenije in Italije bomo v starem delu mesta Celovec spravili skupaj najboljše, kar ima ponuditi območje Alpe-Jadrana. S tem želimo postaviti kretnice proti industrijski proizvodnji živil ter za zavestno in v prihodnost usmerjeno uživanje hrane. Z društvom **Bio-Austria** in mrežo **Genusland Kärnten** imamo prvič na naši strani dva potentna partnerja, ki nadalje vidno stopnjujeta ta signal,« se jasno izraža predsednik Turistične zveze Celovec ob Vrbskem jezeru Adi Kulterer.

**Izbor iz 50. točk programa:**

9. in 10.9. Alpe-Jadran na trgu »Pfarrplatz« z živo glasbo  
10.9. »Total beLÄMMERT«... Vse iz jagnjetine s 6 hodi, z Abijem Shenoudo iz lokala »Okto Dining«  
11.9. Vse gomoljika ali kaj? Fabian Kautz iz lokala »Vogelhaus«  
14.9. Slow Food Duo z Manuelom Ressijem iz lokala »Bärenwirt« in Jürgnom Kruptschakom iz lokala »Schweizerhaus«  
14.9. Trio superiore: Charming Italian Chef Romina Cortese, Massimiliano Sabinot & Stefano Basello v lokalu "Das Hobisch"  
15.9. Solo Igorja Jagodiča iz lokala »Strelec« v Ljubljani v lokalu »Restaurant Dermuth«  
19.9. Sepp Schellhorn: Iz dobrega razloga. Makerspace Celovec  
20.9. Roland Essl in Severin Corti: Meso kot začimba in ponovno odkritje ponve za mast. Makerspace Celovec  
22.9. Vzhodna Tirolska de luxe: Duet s Tomom Mascherjem iz lokala »Pfleger« v Anrasu in Clemensom Gesserjem iz hotela Gesser v Sillianu v lokalu »Schweizerhaus«

**1. Alpsko-jadranski dialogi, dne 19. in 20.9. v hotelu Sandwirth**

Izbor iz programa...

- V to smer gre gostinsko popotovanje: Trendi jedi 2022+ s Hanni Rützler
- Tako boste lažje premagovali krize z Dado Jerovšek & Paulom Haasom
- Avtohtona in PiWi vina z območja Alpe-Jadrana: muskaris, rebula, vitovska in druga
- Divjačinska kuhinja 4.0. Trendi in namigi s Tomažem Kavčičem
- Kaj se peni tukaj v kozarcu? Masterclass pokušnja izrednih alpsko-jadranskih penin
- V lonce več jagnjetine! Thomas Koch & Daniel Kraschl
- Kako postanem gostinska blagovna znamka? Z Wolfgangom Rosamom

Podrobnejši podatki in program: [visitklagenfurt.at/alpenadria](https://visitklagenfurt.at/alpenadria)

**Informacije:**

Helmuth Micheler  
+43 (0)676/44 14 674  
micheler@visitklagenfurt.at