

Celovec – vroče dogajanje na *Dnevih alpsko-jadranske kuhinje*

Turistična zveza Celovec ob Vrbskem jezeru že sedmič organizira »Dneve alpsko-jadranske kuhinje«. Osemnajst dni, od 5. do 22. septembra, bo Celovec z več kot 40 dogodki, 30 kuharskimi mojstri iz Avstrije, Slovenije in Italije ter več kot 40 proizvajalci iz alpsko-jadranskega prostora postal stičišče kulinarčnih mojstrov. Novosti: alpsko-jadranski vrhunci peke na žaru 14. 9. v Ossiacher Hofu, alpsko-jadranski kulinarčni laboratorij in alpsko-jadranska užitekarska miza 21. 9. na Benediktinskem trgu.

Dnevi alpsko-jadranske kuhinje so danes daleč največji kulinarčni festival na avstrijskem Koroškem. Ne navdušujejo le domačinov, temveč tudi vse več gostov iz alpsko-jadranskega prostora. Skrivnost uspeha je v raznolikosti odmevnih prireditev, kot so »Festival koroških vinarjev« (5.–7. september) v Osterwitzgasse, »Festival alpsko-jadranske jagnjetine« (7. september) v Moosburgu, »Milja gurmanskih užitek Alpe-Jadran« (19.–21. september) v središču Celovca ter številni spremljajoči kulinarčni dogodki.

Za veliko mero navdiha, zlasti za kulinarčne užitke, bo letos poskrbel »Alpsko-jadranski kulinarčni laboratorij«. Avstrijski Korošec **Philipp Kolmann** in njegova partnerka **Suzanne Bernhardt**, strokovnjaka na področju oblikovanja in reinterpretacije jedi, bosta ustvarila sodoben alpski zajtrk (Feeding Fields 21. in 22. septembra, Seewiese). Ob gledališki predstavi VADA bo v gledališču Jugendstil tudi travniški **PopUp Bar** s sladoledom in koktajli (14. septembra). Stari mojster **Lojze Wieser** se bo z »arheologijo okusov« odlično povezal s kuharjem Patrickom Feichterjem. Zanimivo bo tudi kuhanje v **zaboju za počasno kuhanje**, ki ga bosta kot inovativno »kuharsko orodje« predstavila Gregor Sajovic (restavracija Sandwirth) in Helvig Kanduth.

Spoznali boste **izjemne kuharske mojstre**: iz Slovenije prihajajo priznan chef in televizijska zvezda **Mojmir Šiftar** (PEN-Klub, Ljubljana) ter prejemnika štirih kap in vrhunska chef-a **David Vračko** (Restavracija MAK, Maribor) in **Luka Košir** (Brunarica Grič, Horjul), iz Italije z **Michelinovo zvezdico nagrajeni chef Leandro Luppi** (Vecchia Malcesine, Gardsko jezero), **Domenico Riccardi** (Locanda MaMaGió, Saccol – Treviž), šarmantni chef **Renzom Dal Farra** (Locanda San Lorenzo, Alpago – Belluno) in **Francesco Benetton** (Alla Pasina, Dossan – Treviž), iz Avstrije pa s petimi kapami nagrajeni kuharski mojster **Andreas Döllerer** (Döllerer, Golling), gastronom leta 2024 **Josef Mühlmann** (Der Gannerhof, Vzhodna Tirolska) in **Robert Hocker** (REFUGIUM am See, Altaussee). Sodelujejo tudi najboljši celovski kuharji, kot sta **Stephan Vadnjal** (Dolce Vita) in **Christian Cabalier** (Kochwerkstatt) ter **Damnjan Draganić** (Giovanni Bar), ki na mizo prinaša prefinjenost hrvaškega sloga.

Uveljavili sta se tudi dve srečanji mreženja – **Slovenski večer 6. septembra**, letos s poudarkom na **gorenjski regiji** okoli Bleda in Kranjske Gore ter **Večer v Pordenonu 15. septembra**. Obe srečanji sta namenjeni gospodarskemu, turističnemu in političnemu povezovanju partnerjev v alpsko-jadranskem prostoru.

Milja gurmanskih užitek Alpe-Jadran, ki bo potekala **od 19. do 21. septembra** na Novem in Starem trgu, bo z 40 skrbno izbranimi proizvajalci predstavljala priljubljen tržni prostor za visokokakovostne izdelke iz alpsko-jadranskega prostora. Vrhunec kulinarčnega festivala bo premierno predstavljena **alpsko-jadranska užitekarska miza** na Benediktinski tržnici **21. septembra**, kjer bo **9 kuharskih mojstrov** pripravilo prav toliko hodov.

Informacije, program in rezervacije na spletni strani www.visitklagenfurt.at/alpenadria

Več informacij:

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