# Österreichische Küche in Zürich beim Festival FOOD ZURICH

**Zürich, 14. September 2022. Die Österreich Werbung bittet zu Tisch: Beim lokalen Festival FOOD ZURICH war die nationale Tourismusorganisation Österreichs mit zwei Veranstaltungen vertreten. Gemeinsam mit den Partner-Destinationen Vorarlberg Tourismus sowie Zillertal Tourismus und Kitzbühel Tourismus wurden typische und doch überraschende Menüs beim Festival FOOD ZURICH serviert.**

Um das gesellige Lebensgefühl der Österreicherinnen und Österreicher in die Schweiz zu bringen, lud die Österreich Werbung zu zwei Veranstaltungen beim Festival FOOD ZURICH ein. An beiden Abenden konnten sich Gäste auf entspannte Weise über Ferien im Nachbarland informieren und die Gastfreundschaft live erleben.

Fokus des Festivals sind in diesem Jahr Themen wie „Kulinarische Zukunft“, „Drinks“ und „Brutal Lokal“. Carmen Breuss, Head of Market Schweiz und Frankreich bei der Österreich Werbung: „Wer für die Zukunft gerüstet sein möchte, muss sich auf die regionalen Schätze konzentrieren. Dadurch schaffen es Destinationen, sich von anderen Ferienzielen abzugrenzen und einmalig zu positionieren.“

„Wir nehmen unsere Gäste mit auf eine Genussreise durch Österreich und erzählen Geschichten, welche die Regionen zu bieten haben“, erklärt Carmen Breuss. „Es sind die Menschen und lokalen Begebenheiten der Landschaft, die die Kulinarik des Landes prägen. Zusätzlich setzen wir auf das Pairing von Gerichten und Getränken, denn zur Kulinarik gehören auch regionale Spezialitäten im Glas.“

**4-Gänge-Menü: Vorarlberg – Überraschend anders**

Frisch, regional und raffiniert lautet die Devise in den Küchen Vorarlbergs. Kreative Köpfe beweisen, dass das kleine Land im Westen Österreichs mehr kann als nur Käse. Einblicke in die Genusskultur geben beispielsweise Alpwanderungen im Sommer, kulinarische Rad-Touren oder Sennkurse beim Profi. Ob ausgezeichnetes Restaurant oder uriges Wirtshaus: Auf gutes Essen in stimmigem Ambiente legen die Gastgeber\*innen in Vorarlberg grossen Wert. Die Zusammenarbeit zwischen der Landwirtschaft, regionalen Produzent\*innen, Gastronomie und Hotellerie ist traditionell eng.

„Sowohl etablierte als auch junge innovative Köch\*innen setzen immer stärker auf die hochwertigen Produkte unserer Region und pflegen den persönlichen Kontakt mit den Landwirt\*innen. Diese enge Partnerschaft führt zu neuen Ideen und bereichert die Vorarlberger Küche. Das schätzen Einheimische und Gäste gleichermassen", betont der Vorarlberger Tourismusdirektor Christian Schützinger.

Der Vorarlberg-Event bei FOOD ZURICH verbindet die Themen „Nachwuchs“ und „Brutal Lokal“. Die Schüler\*innen der Gastgeberschule für Tourismusberufe unterstützten am Abend tatkräftig, als Koch Pascal Lang seine „Xinis“ – kleine Happen – mit regionalen Produkten vom Riebelmais bis zur Wälderschokolade „Sig“ präsentierte. Pascal Lang verknüpft im Hotel und Restaurant Mohren in Rankweil traditionelle Klassiker aus Vorarlberg mit seinen innovativen Ideen.

Begleitet wurden Langs Gerichte – darunter beispielsweise Zweierlei vom regionalen Saibling mit Schnittlauch, Buttermilch, Fenchel und Vorarlberger Safran – von Bernd Neubauer, Barchef im Pier69 in Bregenz. Auch sein Apero aus regionalem Gin, Zirbenschnaps, Bitterlemon und geflammten Rosmarin passte zum Thema „Brutal Lokal“. Seit vier Jahren leitet Neubauer den kreativen Part in der angesagten Bar mit Blick auf den Bodensee.

**Flying-Dinner und Getränke: Food x Drinks auf Tirolerisch**

Beim Tirol-Event treffen sich zwei Regionen, die sich vorgenommen haben, die Tiroler Küche bei FOOD ZURICH zu präsentieren. Kitzbühel und das Zillertal griffen die Themen des Festivals „Drinks“ und „Trends aus aller Welt“ in jeweils eigener Interpretation auf und schufen so ein regionales Flying Dinner auf dem Teller und im Glas.

Die Gamsstadt Kitzbühel vermag es, mit einer Kombination aus Genuss, Natur, Tradition und Wohlbefinden zu überzeugen. Die kulinarische Reise durch die Region führt über heimische Traditionsgerichte hin zu internationaler Gourmet-Küche. Das zeigt beim FOOD ZURICH-Event auch der Koch Jürgen Kleinhappl. Mit 25 war er Österreichs jüngster Sternekoch, mit 26 hatte er drei Hauben und Johann Lafer wollte ihn. Heute entführt Jürgen Kleinhappl auf Höhenflüge: Das Konzept im Neuwirt reicht von vegetarischer Kulinarik über Energy Cuisine bis hin zum perfekten Steak und traditioneller Tiroler Küche.

Geschäftsführerin-Stellvertreter Mag. Stefan Pühringer, MA: „Vegane Alternativen bestimmter Traditionsspeisen werden zum Standard des kulinarischen Repertoires werden. Kitzbühel ist mit seinen innovativen Betrieben, die auch grossen Wert auf Regionalität legen, bestens vorbereitet.“

Prämierte Traditionswirtshäuser, Haubenrestaurants, romantische Hütten oder stylische Bergrestaurants garantieren Geschmackserlebnisse in einer atemberaubenden Bergwelt, die das Zillertal umgibt. Regionalität gepaart mit höchster Qualität und Kreativität wird hier gross geschrieben. Aber nicht nur am Teller, sondern auch im Glas. Die Tiroler Aromen bilden das Rückgrat der Alpine Mixology, mit weclher der Englhof-Hotelier und mehrfach prämierte Bartender Andreas Hotter neue Wege geht. Viele der Aromen, die Gäste im Glas finden, werden aus der regionalen Landwirtschaft oder aus der Wildsammlung gewonnen.

„Von Haute Cuisine bis hin zu traditioneller Zillertaler Hausmannskost erleben Geniesser im Zillertal in den vielen authentischen Lifestyle-Hütten kulinarische Hochgenüsse. Hier werden Gerichte vom Kaiserschmarren bis zum Pulled Pork Burger auf zillertalerisch neu interpretiert“, erklärt Niklas Kramer, Geschäftsführer Zillertal Tourismus.

## Unsere Tipps für genussvolle Erlebnisse in Österreich

Jede Region in Österreich lädt dazu ein, authentische Begegnungen mit echten Menschen zu erleben. Auf dem Bauernhof, in den Küche und am Feld gestalten sie täglich die Kulinarik des Landes mit. Essen ist Genuss, aber auch Ausdruck der Lebensweise und Einstellung. Diese einzigartigen Merkmale jeder Region machen nicht nur kulinarische Ferien in Österreich zu einem Erlebnis, bei dem Neues entdeckt werden kann.

Noch mehr Ideen für genussvolle Ferien in Österreich unter [www.austria.info/kulinarik](http://www.austria.info/kulinarik).

### **Über die Österreich Werbung**

Als nationale Tourismusorganisation ist es zentrales Anliegen der Österreich Werbung, gemeinsam mit allen österreichischen Tourismuspartnern für den Erhalt bzw. den Ausbau der Wettbewerbsfähigkeit des Tourismuslandes Österreich zu sorgen. Damit leistet die ÖW einen essenziellen Beitrag zur Steigerung der Wertschöpfung für die österreichische Tourismus- und Freizeitwirtschaft.

# Pressekontakte

## Österreich Werbung

Benötigen Sie weitere Informationen zum Ferienland Österreich? Dann freuen wir uns von Ihnen zu hören. Als nationale Tourismusorganisation Österreichs unterstützen wir Journalist\*innen und Blogger\*innen bei ihrer Berichterstattung rund um das Thema

„Ferien in Österreich“.

**Kathrin Löffel**

Presse | Marketing | Kulinarik

T +41 44 457 10-47

M +41 79 548 78 64

Mail [kathrin.loeffel@austria.info](mailto:kathrin.loeffel@austria.info)

**Adresse:** Österreich Werbung | Zurlindenstrasse 60 | 8036 Zürich | Schweiz

#feelaustria

► Facebook: [www.facebook.com/feelaustriaAT](http://www.facebook.com/feelaustriaAT) ​

► Instagram: [www.instagram.com/visitaustria](http://www.instagram.com/visitaustria)

► Pinterest: [www.pinterest.com/austriatravel](http://www.pinterest.com/austriatravel)

► YouTube: [www.youtube.com/c/austria](http://www.youtube.com/c/austria)

► Website: [www.austria.info/kulinarik](http://www.austria.info/kulinarik)

## Vorarlberg Tourismus

**Katrin Preuss**

Presse

T +43 55 72 377 033-13

Mail [katrin.preuss@vorarlberg.travel](mailto:katrin.preuss@vorarlberg.travel)

Fotos und Textmaterial: <https://vorarlberg.eyebase.com/view/pinmu4WpMsQ>

Presseportal: [https://www.vorarlberg.travel/presse-portal](https://www.vorarlberg.travel/presse-portal/)

Reisepressenewsletter: <https://www.vorarlberg.travel/aktivitaet/reisepresse-newsletter>

## Kitzbühel Tourismus

**Anna Lena Obermoser**

Marketing | Presse

T +43 53 56 666 60-16

Mail: [a.obermoser@kitzbuehel.com](mailto:a.obermoser@kitzbuehel.com)

[www.kitzbuehel.com/presse](http://www.kitzbuehel.com/presse)

## Zillertal Tourismus

**Marco Disarò**

Presse | Kommunikation

T +43 52 88 87 18 728

Mail [presse@zillertal.at](mailto:presse@zillertal.at)

[www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse](http://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse)