Kulinarisches

Niederösterreich

Gedanken-Gänge: Lieblingsgerichte und Lieblingsgeschichten

Zum Genießen, Unterhalten und zu Begegnungen in privater Atmosphäre lädt in den Wiener Alpen die neue Eventserie „Gedanken-Gänge“ ein. Bei jedem Termin bittet ein:e Gastgeber:in eine prominente Persönlichkeit zu sich ins Lokal. Die beiden teilen Anekdoten und Erfahrungen, Lustiges und Nachdenkliches miteinander und mit dem Publikum. All das während eines exklusiven Menüs, das alle zusammen genießen. Termine stehen zwischen April und Oktober 2025 auf dem Programm.
<https://www.wieneralpen.at/gedanken-gaenge>

Oberösterreich

Der Weg zum Speckmeister in Helfenberg

Das Traditionsgasthaus Haudum im Zentrum des Weberortes Helfenberg im Mühlviertel ist bekannt für seine Hausmannskost, die gediegene Stube mit Kachelofen und seine legendären Tarockrunden. Außerdem verfügt das Gasthaus über eine eigene Speckwerkstatt. Wie Speck gemacht wird, erfahren Interessierte in einem Kurs mit dem Namen „Der Weg zum Speckmeister“. Dabei lernen die Teilnehmenden, das richtige Fleisch auszuwählen, und sie erfahren mehr über das Pökeln, Würzen und das perfekte Räuchern. Das Angebot richtet sich an Gruppen von maximal 15 Personen. Auch Einzelpersonen und Paare können sich hierfür anmelden.
<https://www.haudum.at/>

Oberösterreich/SalzburgerLand

mundART Kulinarik Festival am Wolfgangsee

Vom 25. April bis 4. Mai 2025 dreht sich beim neuen Kulinarikfestival mundART in St. Gilgen, Strobl und St. Wolfgang am Wolfgangsee alles um kulinarische Genüsse. Auf dem Programm stehen beispielsweise ein Genussmarkt, Wein-Kulinarien, ein See-Sushi-Workshop sowie die mundART Roas, bei der Gäste fünf Gänge in fünf verschiedenen Restaurants genießen. Spannend wird die mundART Mystery-Box-Kochshow am 27. April 2025, moderiert von der TV-Moderatorin Sylvia Schneider. Sechs Köchinnen und Köche erhalten eine „Mystery Box“ mit regionalen Zutaten und haben die Aufgabe, daraus Speisen zu zaubern.
<https://wolfgangsee.salzkammergut.at/erleben-1/veranstaltungen/mundart-festival.html>

Steiermark

Kulinarikreihe Vollmund

Mit „Vollmund“ hat die Erlebnisregion Graz im Jahr 2024 eine neue Kulinarikreihe ins Leben gerufen. „Vollmund“ nutzt die Magie der Vollmondnächte und lädt von Juni bis Oktober zu Menüs an außergewöhnlichen Orten. Bei jedem Termin genießen maximal 50 Gäste ein fünfgängiges Menü unter freiem Himmel. Eine wichtige Rolle spielen außerdem Sterne und Hauben: Zumeist sind es von Gourmetführern ausgezeichnete Köchinnen und Köche, die das Menü zubereiten. Am 9. und 10. Juli 2025 bildet zum Beispiel die Naturkulisse des Packer Stausees den Rahmen für die Vollmund-Abende. Am 8. und 9. August 2025 speisen die Gäste in einem Park an der Mur in Frohnleiten. Die Vollmund-Abende am 6. und 7. Oktober 2025 finden über den Dächern von Graz statt.
<https://www.steiermark.com/de/Region-Graz/Genuss-und-Wohlbefinden/Vollmund>

Vorarlberg

So schmeckt das Kleinwalsertal

Vom 23. bis 29. Juni 2025 veranstaltet das Kleinwalsertal zum ersten Mal ein Festival rund um die Kulinarik des Tales. Besucher:innen können an verschiedenen Ständen Spezialitäten probieren – von regionalen Erzeugnissen bis hin zu traditionellen Gerichten.
<https://www.kleinwalsertal.com/>

Auf der Alp – Natur, Genuss und Tradition

Das Alpleben im Kleinwalsertal steht für Traditionen und Geschichte. Wer mehr darüber erfahren und dabei Alpprodukte probieren will, kann von Ende Juni bis Mitte September jeden Freitag an einer neuen geführten Wanderung teilnehmen. Unterwegs erzählt eine Wanderführerin und Landwirtin aus dem Kleinwalsertal mehr über das Arbeiten auf einer Alpe und die Herausforderungen von heute. Bei einer Brotzeit mit Produkten von der Alp klingt die ca. fünfstündige Erlebnistour aus.
<https://www.kleinwalsertal.com/de/urlaub-buchen/erlebnisshop/erlebnisse>

Käsknöpfle-Kochkurs

Mehl, Eier, Wasser, Salz und natürlich Käse: Das sind die Zutaten für die klassischen Bregenzerwälder Käsknöpfle. Doch welches Mischungsverhältnis ist am besten, welcher Käse würzt besonders gut? Worauf kommt es beim Rösten der Zwiebeln an, die auf den Knöpfle serviert werden und welche Beilagen passen dazu? Um Fragen wie diese geht’s beim Käsknöpfle-Kochkurs, den die Bergkäserei Schoppernau seit Herbst 2024 anbietet. Der Kurs, den Bäuerinnen leiten, beginnt am späten Vormittag und klingt mit dem gemeinsamen Käsknöpfle-Essen aus. Im Jahr 2025 stehen zwischen Mai und September acht Termine auf dem Programm.
<https://www.bergkaeserei.at>

Bildmaterial

Für Bildmaterial schauen Sie bitte auf [views.austria.info](https://views.austria.info/). Sollten Sie dort nicht fündig werden, nehmen Sie bitte [Kontakt](https://press.austria.info/de/service/kontakt/) zu Ihrer Ansprechpartnerin bei der Österreich Werbung auf.