Kulinarne Doświadczenia – Lato 2025 w Austrii

🍽️ \*\*Kulinarne Doświadczenia – Lato 2025 w Austrii\*\*

## 🇳🇴 Dolna Austria – Rozmowy i smaki w prywatnej atmosferze

Nowa seria wydarzeń „Gedanken-Gänge” w Alpach Wiedeńskich zaprasza do smakowania, rozmów i spotkań w kameralnym gronie. Każdorazowo gospodarz zaprasza znaną osobowość do swojego lokalu – wspólnie dzielą się anegdotami i przemyśleniami, a publiczność uczestniczy w wyjątkowym menu. Terminy od kwietnia do października 2025.

🔗 www.wieneralpen.at

## 🇱🇷 Górna Austria – Jak zostać mistrzem boczku?

Gospoda Haudum w Helfenberg zaprasza do swojej „warsztatu boczkowego”. Podczas kursu „Droga do tytułu mistrza boczku” uczestnicy uczą się, jak wybierać mięso, peklować, przyprawiać i wędzić. Oferta dla grup do 15 osób, ale dostępna także dla par i indywidualnych gości.

🔗 www.haudum.at

## 🇸🇿 Salzburg + Górna Austria – Festiwal smaków nad Wolfgangsee

Od 25 kwietnia do 4 maja 2025 trzy miejscowości nad Wolfgangsee (St. Gilgen, Strobl i St. Wolfgang) goszczą nowy festiwal kulinarny „mundART”. W programie: targi smaków, warsztaty sushi, kolacje z pięcioma daniami w różnych restauracjach oraz show kulinarne z pudełkami-niespodziankami.

🔗 wolfgangsee.salzkammergut.at

## 🇸🇹 Styria – Kolacja w blasku księżyca

Seria „Vollmund” w regionie Graz łączy kuchnię z magią pełni księżyca. Od czerwca do października 2025 można wziąć udział w pięciodaniowych kolacjach pod gołym niebem – przygotowanych przez nagradzanych kucharzy – w wyjątkowych lokalizacjach: nad jeziorem zaporowym Packersee, w parku nad Murą czy na dachach Grazu.

🔗 www.regiongraz.at

## 🇻🇱 Vorarlberg – Tradycja, sery i rzemiosło

* \* \*\*Festiwal smaków w Kleinwalsertal\*\* (23–29 czerwca 2025): lokalne specjały, tradycyjne dania i regionalne produkty.

🔗 kleinwalsertal.com

* \* \*\*„Na hali” – smak i tradycja\*\*: piątkowe wędrówki od końca czerwca do połowy września z opowieściami o życiu na hali i degustacją lokalnych produktów.

🔗 www.kleinwalsertal.com

* \* \*\*Kurs gotowania Käsknöpfle\*\*: jak zrobić idealne szpecle serowe? Warsztaty w serowarni w Schoppernau od maja do września 2025 – prowadzone przez lokalne gospodynie.

🔗 www.bergkaeserei.at