

Eine Ode an Österreich vom Koch aus dem Stubaital

Armin Leitgeb aus Schönberg stellt bei der ersten Österreichischen Gourmetwoche in Singapur, gemeinsam mit Josef Mühlmann, die herrlichsten Gerichte der alpinen Küche in den Mittelpunkt.

Vom 29. Oktober bis zum 2. November 2022 veranstaltet das Premium-Steakhaus 665°F im Andaz Singapore, in Zusammenarbeit mit der Österreichischen Botschaft Singapur und der Österreich Werbung, die erste Österreichische Gourmetwoche in Singapur. Feinschmecker können sich auf ein exklusives vierhändiges Meisterwerk von Gastkoch Armin Leitgeb, der langjährige Erfahrung in Michelin Stern Restaurants hat, und den 17-Punkte-Gault&Millau-Koch Josef Mühlmann freuen. Das Duo wird ein Sechs-Gänge-Menü servieren, das die alpine Küche in den Mittelpunkt stellt – Eine Ode an ihre Wurzeln, gestützt von Raffinesse und ihrem Talent.

Die **Österreichische Gourmetwoche** soll Österreichs Küche, Weinberge und Landwirtschaft im Rahmen einer **ReFocus Austria**-Initiative der österreichischen Regierung zur Unterstützung der wirtschaftlichen Erholung während und nach der Pandemie vorstellen. Bislang haben mehr als 100 österreichische Vertreter:innen des Außenministeriums im Ausland maßgeschneiderte **ReFocus Austria**-Veranstaltungen und -Aktivitäten zur Stärkung der heimischen Exportwirtschaft organisiert.

„Die **Österreichische Gourmetwoche** bietet den Singapurern:innen eine hervorragende Gelegenheit, Österreichs köstliche kulinarische Traditionen zu entdecken. Diese **ReFocus Austria**-Veranstaltung ist eine Gelegenheit, Österreich zu erleben und all das zu genießen, was es zu bieten hat: großartiges Essen, beeindruckende Landschaften und eine Vielfalt an Kunst und Kultur“, sagte der österreichische Botschafter in Singapur, Peter Guschelbauer.

Die Köche Armin und Josef sind Mitglieder des Koch.Campus, einer gemeinnützigen Vereinigung von österreichischen Lebensmittel-Produzenten und Spitzengastronomie. Gemeinsam definieren sie die zeitgenössische österreichische Küche neu.

„Essen und Trinken spielen eine wichtige Rolle für einen gelungenen Urlaub. Österreichs Gourmettourismus wird zunehmend beliebter, denn wir haben eine große Vielfalt an hochwertigen regionalen und nachhaltigen Produkten und eine sehr facettenreiche kulinarische Szene mit talentierten Köchen, die von vielen europäischen Küchen beeinflusst sind“, sagt Emanuel Lehner-Telic von der Österreich Werbung.

Stephan Karl, General Manager des Andaz Singapore, fügte hinzu: "Das Andaz Singapore hat seine kulinarischen Konzepte ständig optimiert und die Restaurantszene frisch und inspirierend gehalten. Diese gastronomische Woche im Premium-Steakhaus 665°F beleuchtet die kulinarischen Talente des Küchenchef-Duos aus Österreich und ist perfekt für Feinschmecker und Foodies, die unvergessliche Erlebnisse in Verbindung mit beeindruckendem Panorama und Service suchen."

Aushängeschilder der österreichischen Kulinarik

Der 46-jährige Chefkoch Armin aus dem Stubaital kocht seit mehr als zwei Jahrzehnten und ist bekannt für seine Kreationen, die stark von seinen Erfahrungen in Michelin-Sternerestaurants auf der ganzen Welt beeinflusst sind. Etwa im Restaurant Tantris in München, bei Paul und Marc Haeberlin in der Auberge de L'ill im Elsass und im The French Laundry von Thomas Keller in Kalifornien. Er war stellvertretender Leiter des kulinarischen Teams im Raffles in Singapur, bevor er fast vier Jahre lang Küchenchef im aktuellen Drei-Michelin-Sterne-Restaurant Les Amis war. Unter seiner Leitung wurde das Restaurant von San Pellegrino und Miele Guide zu einem der besten Restaurants gewählt.

Der 41-jährige Küchenchef Josef verdankt sein Interesse am Kochen seiner Mutter. In dem Streben, sein Handwerk zu perfektionieren, eignete er sich, an der Seite von angesehenen Mentoren wie dem italienischen Sternekoch Norbert Niederkofler, in einigen der anspruchsvollsten Küchen in München und im Nahen Osten, neue Fähigkeiten und Techniken an. Im Jahr 2003 kehrte er nach Österreich zurück, um sein Familienunternehmen zu leiten, das die alpine Küche für Gäste aus aller Welt zu einem echten Highlight macht.

Ein erstklassiges österreichisches Kulinarikerlebnis

Beide Küchenchefs werden eine Reihe raffinierter Gerichte präsentieren, die mit hochwertigen Zutaten und importierten Produkten aus Österreich zubereitet und elegant präsentiert werden. Ein österreichisches Dreierlei mit Gerichten wie **Backhend'l** mit Gurkensalat und Kürbiskernöl, **Speck mit Marillensenf** und **marinierten Wald-Pilzen** mit warmem Erdäpfel-Espuma und Kräutern, gibt den Gästen den ersten Einblick. Es folgt das Kultgericht von Chefkoch Armin: Leicht geräucherter Aal mit knusprigen Schweinscroutons, Senf und Kren. Ebenso bemerkenswert sind die **Osttiroler Schlipfkrappen** mit brauner Butter und Schnittlauch, sowie das **in Bauernbrot gebackene Ei**. Ein weiterer Hauptgang ist die butterzarte und sanft **geschmorte Lammkeule**. Als süßen Abschluss gibt es einen **Bratapfel**, der mit salzigem Karamell und Preiselbeereis serviert wird.

Bilder, Biografien und weitere Informationen können [hier](#) heruntergeladen werden.

Für weitere Presseinformationen:

Tourismusverband Stubai Tirol

Mag.(FH) Michael Gstrein

Stubaitalhaus, Dorf 3

A-6167 Neustift im Stubaital

Tel.: +43 (0) 501881-0

E-Mail: presse@stubai.at

www.stubai.at