



# **„Osttirol de luxe“ 2024**

## **Kulinarische Sommerfrische mit Spitzenköchen und Produzenten der Region**

**Das längste Gourmet-Festival Österreichs steht wieder in den Startlöchern!**

Ab 12. Juli ist es wieder so weit: Osttirols Spitzenköchinnen und -köche präsentieren, flankiert von namhaften Gastköchen aus ganz Österreich, ihre sommerlichen Kreationen am Hauptplatz von Lienz. Sie servieren fünf Wochen lang aus den Genusspavillons ausgezeichnete Gerichte aus regionalen Produkten und verbinden damit Regionalität mit raffinierten kulinarischen Kompositionen.

Zielsetzung des einzigartigen Genussmarktes „Kulinarische Sommerfrische“, das gemeinsam mit dem Stadtmarketing Lienz entwickelt wurde, ist es, die Region und ihre ausgezeichneten Produkte und Leistungen auf höchstem Niveau zu präsentieren. Osttirol de luxe fokussiert und stärkt die Bedeutung authentischer, regionaler Produkte und Zutaten und versteht sich als Trendsetter und Plattform für ein Netzwerk zwischen heimischen Produzenten, der Landwirtschaft und der Gastronomie. Osttirol de luxe macht damit regionale Küche erlebbar und stellt die Region und ihre ausgezeichneten Produkte in den Mittelpunkt.

Attraktiver Blickfang sind die historischen Biedermeier-Pavillons: ein komplett eingerichteter Küchenpavillon, in welchem man dem „Who is who“ der heimischen Kochelite zuschauen kann, wie sie auf 4 m<sup>2</sup> ihre Gaumenfreuden zubereiten. Ergänzend dazu werden an der „Bar de luxe“ erlesene Getränke, feine Weine und ausgezeichnete, prämierte heimische Edelbrände angeboten. Zudem sind heuer auch viele Top Winzer live vor Ort.

Die kleine, feine Terrasse direkt neben der Lieburg ist Treffpunkt für Genießer und bietet ein wunderschönes Ambiente mit dem mediterranen Flair des Lienz Hauptplatzes.

Von Mitte Juli bis Mitte August verwandelt sich der Lienz Hauptplatz damit zur absoluten „Piazza Gourmet“. Osttirols preisgekrönte Küchenvirtuosen verwöhnen die Feinschmecker mit ihren Gaumenfreuden. Spitzenköche benachbarter Regionen von Kärnten über Südtirol, Nordtirol und Salzburg bereichern das Angebot der „Kulinarischen

Sommerfrische 2024“. Die geballte Koch-Elite des längsten Gourmet-Festival Österreichs vereinigt nicht weniger als **28 „Gault-Millau Hauben“**, **„35 Falstaff Gabeln“** und **„7 Top Chefs bei Rolling Pin“** auf sich.

Beobachten Sie die **24 Köchinnen und Köche** der Kulinarischen Sommerfrische an allen **32 Tagen live beim Kochen** und Genießen Sie die Vielfalt der alpinen Küche.

Bürgermeisterin Elisabeth Blanik zeigt sich begeistert: „Die Kulinarische Sommerfrische bringt die exzellente heimische Kochkunst der Region ins Wohnzimmer der Stadt. Die Sonnenstadt Lienz steht für ein besonderes Lebensgefühl und kulinarische Genüsse. Osttirol de luxe ist dabei seit mittlerweile 5 Jahren unser kulinarisches Highlight.“

TVB-Obmann Franz Theurl: „Osttirol de luxe wurde von Anbeginn von der Stadtgemeinde Lienz und vom Tourismusverband Osttirol getragen. Das Konzept hat sich zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt und ist für Gäste und Einheimische zu einer Visitenkarte der Osttiroler Kulinarik geworden. Darüber hinaus wird mit Osttirol de luxe die gastronomische Versorgungskapazität der Dolomitenstadt gestärkt. Das Engagement der Haubenköche und die Professionalität im Auftritt und organisatorischen Ablauf verdient Dank und Anerkennung.“

#### Öffnungszeiten:

12. Juli bis 17. August 2024

Küchenzeiten: 12:00 bis 20:00

Ruhetag: Sonntag

Für weitere Infos und Reservierungen steht Ihnen Service- und Barchefin Waltraud Sander gerne unter Tel. +43 677 6174 8523 zur Verfügung!

#### **Osttirol de luxe setzt sich für die Nachwuchsförderung ein!**

Um der schwindenden Begeisterung für Gastronomie und Tourismus entgegenzuwirken und bei Jugendlichen Freude für das Koch-Handwerk zu schüren, bietet der Verein Osttirol de luxe auch heuer Tages-Schnupperpraktika im Rahmen der „Kulinarischen Sommerfrische“ an. Interessierte Mädchen und Burschen können den Spitzenköchinnen und -köchen einen Tag lang am Hauptplatz nicht nur über die Schulter schauen, sondern dürfen auch unter fachgerechter Anleitung selbst mit anpacken.

Interessierte melden sich ab sofort bei Waltraud Sander unter Tel. +43 677 6174 8523

## TeilnehmerInnen:

### **Chefs in Residence:**

- Ernst Moser, Restaurant Pizzeria Saluti (Matrei i. O.)
- Josef Mühlmann, Restaurant Gannerhof (Innervillgraten)
- Clemens Gesser, Hotel Gesser (Sillian)
- Ernst Muhr, Ernst Muhr's Osttiroler Kuchl (Außervillgraten)
- Alexander Waldnig, Hotel Strasserwirt (Strassen)
- Thomas Mascher & Michael Rainer, Das Pfleger (Anras)
- Thomas Ebner, Almfamilyhotel Scherer (Obertilliach)
- Andreas Leitner, Privatkoch, „Sushi & More“ (Lienz)
- Robert Lang, Hotel Moarhof (Lienz)
- Werner Gander, Haubenkoch (Lienz)
- Janik Webhofer, Belmonte Boutique Hotel (Sillian)
- Thomas Ellwanger, Küchenchef, Eventkoch, BBQ-Europameister (Flachau)
- Hans-Peter Sander, Haubenkoch, Küchenmeister (Lienz)
- Waltraud Sander, Service- und Barchefin (Lienz)

### **Gastköchinnen und Gastköche:**

- Clara Aue, Bio-Hotel Gralhof (Neusach)
- Stefan Lastin, Gamskogelhütte (Katschberg)
- Edgar Erlacher, Restaurant Goldader (Tamsweg)
- Stefan Reiter, Hotel Salzburgerhof (Zell am See)
- Manuel Ressi, Restaurant Bärenwirt (Hermagor)
- Thomas Gruber, Falkensteiner Schlosshotel (Velden)
- Florian Bucar und Edelgreissler Herwig Ertl, Biohotel Daberer (Dellach)
- David Senfter, Hebbo – Wine & Deli (Toblach)
- Peter Laiminger, Wanderlokal – KochArt (Kitzbühel)
- Jakub Radina – Soulsisters' Hotel (Kaprun)

### **Gastwinzer live vor Ort:**

- Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf
- Weingut Birgit Braunstein, Purbach
- Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz
- Weingut Alois Lageder, Magreid
- Weingut Sancin, Triest
- Domäne Wachau, Winzer des Jahres 2024, Dürnstein
- Weingut Krispel, Straden
- Kärntner Winzerverkostung mit Sommelier Markus Gladitsch, Falkensteiner Schlosshotel, Velden
- Weingut Stadler & Neukamp, Frauenkirchen
- Weinagentur Siegfried Weger, Lienz
- Manufaktur Jörg Geiger, Schalt

*Partner und Unterstützer:*

- Stadtgemeinde Lienz
- TVB Osttirol
- Liebherr-Hausgeräte Lienz GmbH
- Bäckerei Konditorei Joast
- Getränkewelt
- Mocafe
- Morandell Weine
- Schwarzer Brennerei
- und die besten Produzenten aus der Region

Presse-Kontakt:

**André Cis Food & Wine Consulting**

+43 699 12 16 79 73

info@foodwineconsulting.com

**Stadtmarketing Lienz**

+43 4852 600-221

[marketing@stadt-lienz.at](mailto:marketing@stadt-lienz.at)