



SALZBURGER
LAND

AMA
GENUSS
REGION

Festspiele der Alpenin Küche &
Präsentation der »Quintessenz«
21. September 2020
Zell am See

Festspiele
DER ALPENIN KÜCHE SEPT
ZELL AM SEE - KAPRUN 21
SALZBURGERLAND 2020
FESTSPIELE-ALPINE-KUECHE.COM


QUINT
ESSENZ

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Erneuerung für das Ländliche Europa

Europäisches
Landwirtschaftliches
Erneuerungsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Europas
Hier investieren Europa in
das ländliche Europa



Programm

21. September 2020

Zell am See

- 08:00** Einlass und **Einladung zum SalzburgerLand Frühstück**
- 08:45** Öffnung des großen Saales, Zuweisung zu den Sitzplätzen
- 09:00** **Offizielle Begrüßung durch Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer**, Leo Bauernberger, MBA, Andreas Wimmreuter, Bürgermeister Zell am See, Mag. Renate Ecker und Mag. Klaus Buttenhauser.
Moderation: Christina Sonntag, ORF Salzburg
- 09:25** **Key Note Mag. Hannes Royer**
- 09:40** **Podiumsdiskussion 1 „Kulinarische Destination Alpenraum** – wie kann die Alpine Küche beitragen, Österreich als kulinarische Destination zu positionieren?“
Erstes Statement: MMag. Dr. Sophie Karmasin
TeilnehmerInnen:
Leo Bauernberger, MBA, Geschäftsführer SalzburgerLand Tourismus
MMag. Dr. Sophie Karmasin, Karmasin Research
Mag. Florian Größwang, Österreich Werbung
Andreas Döllerer, Restaurant Döllerer Genusswelten
Dr. Wolfgang Schäffner, Institut für Gastrosophie
- 10:45** **Vorstellung der Quintessenz Alpine Küche im SalzburgerLand** mit Leo Bauernberger, MBA, Landesrat DI Dr. Josef Schwaiger, Andreas Döllerer, Rudi Pichler und Matthias Zehentner.
- 11:30** Kaffeepause
- 11:45** **Podiumsdiskussion 2 „Produkte aus dem Alpenraum als Grundlage der alpinen Küche** – So intensivieren wir die direkte Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie“.
Erstes Statement: Mag. (FH) Christina Mutenthaler, MBA, Netzwerk Kulinarik: „Qualität und Regionalität als Basis der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie“.
TeilnehmerInnen:
LR DI Dr. Josef Schwaiger
SalzburgerLand Herkunftszertifikat-Produzentin
Walter Hörbiger, MAS, Hogast
Philipp Stohner, Koch, Coach des Jugend-Nationalteams
Mag. (FH) Christina Mutenthaler, MBA, Netzwerk Kulinarik
- 12:30** **Kochpräsentation mit Andreas Mayer, Schloss Prielau, Zell am See**
- 13:00** Präsentation der Speisen, die für das Mittagessen vorbereitet wurden.
- 13:10** **Mittagessen mit je einem Gericht von Andreas Döllerer, Vitus Winkler, Theresa Rogl (T) und dem Jugend-Nationalteam; Andreas Mayer (Prielau, Zell)**
- 14:30** Offizielles Ende der Veranstaltung