



**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](http://FESTSPIELE-ALPINE-KUECHE.COM)

  
**QUINT  
ESSENZ**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für das Ländliche Raum

Europäisches  
Landwirtschaftsprogramm zur  
Entwicklung des  
ländlichen Raums  
Hier investieren Europa und  
das bayerische Land



# Programm

- 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 und  
Leo Bauernberger, MBA, Geschäftsführer SalzburgerLand Tourismus,  
Andreas Wimmreuter, Bürgermeister Zell am See,  
Mag. Renate Ecker, Geschäftsführerin TVB Zell am See-Kaprun und  
Mag. Klaus Buttenhauser, Veranstalter  
**Moderation:** Christina Sonntag, ORF Salzburg
- 09:25** **Key Note Mag. Hannes Royer, Land schafft Leben**
- 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 & Identity  
Mag. Florian Größwang, Österreich Werbung  
Andreas Döllner, Restaurant Döllner, Obmann Koch.Campus  
Dr. Wolfgang Schäffner, Institut für Gastrosophie
- 10:45** **Vorstellung der Quintessenz Alpine Küche im SalzburgerLand**  
**TeilnehmerInnen:**  
Leo Bauernberger, MBA, Landesrat DI Dr. Josef Schwaiger,  
Mag. (FH) Christina Mutenthaler, MBA, Andreas Döllner und  
Matthias Zehentner, Geschäftsführung Tauernlamm
- 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  
Alois Schultes, Metzgerei Schultes  
Walter Hörbinger, MAS, Hogast  
Philipp Stohner, Koch, Coach des Jugend-Nationalteams  
Mag. (FH) Christina Mutenthaler, MBA, Netzwerk Kulinarik
- 12:45** **Kochpräsentation mit Andreas Mayer, Mayer's Restaurant, Schloss Prielau**
- 13:15** **Mittagessen: Signature Menü „Alpine Landschaften“**  
**mit je einem Gericht von Andreas Mayer, Vitus Winkler, Andreas Döllner, Theresa Rogl und dem Jugend-Nationalteam**
- 14:30** Offizielles Ende der Veranstaltung