



## Das KüchenKult-Festival in der Region Villach Vier Wochenenden, vier Jahreszeiten, zwölf Genusskünstler

Die Veranstaltung ist Kult. Kulinarischer Kult für all jene, die an diesen besonderen Veranstaltungen in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See teilnehmen. Beschränkte sich der KüchenKult bisher nur auf ein Wochenende im Frühjahr, so findet er 2019/2020 erstmals an gleich vier Wochenenden statt, eines pro Jahreszeit. Hauptdarsteller sind die vielen köstlichen Produkte aus der nächsten Umgebung im Alpe-Adria-Raum und zwölf sogenannte Genusskünstler: Köche aus der Region, die aus diesen Produkten neue, ungewöhnliche Gerichte erschaffen.

### Alpe-Adria-Biere vom Bierpapst zum KüchenKult-Auftakt

Das Frühlingserwachen der KüchenKult-Veranstaltungen startet mit dem Alpe-Adria-Bier-Award am 2. Mai. Villach gilt als Bierhauptstadt Kärntens. Neben der bekannten Villacher Brauerei gibt es vier weitere Brauereien in der Draustadt und Umgebung. Und so ist Bier auch das Schwerpunktthema der diesjährigen KüchenKult-Serie. Eine neue Sonderausstellung im Villacher Stadtmuseum mit dem griffigen Titel „Braustadt Draustadt“ zeigt von Mai bis Oktober 2019 den Werdegang des Biers – vom alten Ägypten über das Steinbier bis zur Massenproduktion und der aktuellen Gegenbewegung mit den Craft-Beer-Spezialitäten. Beim Alpe-Adria-Bier-Award präsentiert Bierpapst Conrad Seidl die besten Biere der Alpe-Adria-Region. Zum KüchenKult-Menü im Dorfwirt im Naturel Hoteldorf Schönleiten von Küchenchef Mario Kattinig reicht Seidl anschließend ebenfalls die passenden Brauerzeugnisse.

### Lavanttaler Spargel trifft auf italienisches „bollito misto“ beim Frühlings-KüchenKult

Zweiter Teil der KüchenKult-Auftaktveranstaltung ist am 5. Mai das „See-Ess.Spiele meets KüchenKult“ auf dem Sternberg: Genusskünstler aus der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See und Gastköche der See.Ess.Spiele am Wörthersee richten zehn Verkostungsstationen ihrer Lieblingsspeisen ein. Der Frühlings-KüchenKult startet dann offiziell am 9. Mai und dabei steht der Lavanttaler Spargel im Vordergrund: Hannes Tschernjak aus der Gastwirtschaft „Der Tschebull“ in Egg am Faaker See präsentiert die heimische Köstlichkeit kombiniert mit Spezialitäten wie etwa „bollito misto“ aus den Nachbarländern Italien und Slowenien bei seinen „Alpe-Adria-Spargelfestspielen“. Villacher Brautradition und Craft-Beer-Spezialitäten treffen im Kunsthaus Sudhaus in Villach am 10. Mai auf die variantenreiche Schmankerl-Küche von Privatköchin Tici Kaspar.

### KüchenKultiger Muttertagsbrunch und Urlaubspaket „Danke Mama!“

Auch längst Kult ist der KüchenKult-Muttertagsbrunch in Türkis am 12. Mai im Gourmetrestaurant Götzlstube im Hotel Karnerhof in Egg am Faaker See. Passend dazu gibt es das KüchenKult-Urlaubspaket „Danke Mama!“. Es beinhaltet vier Übernachtungen in einem ausgewählten KüchenKult-Betrieb, die Teilnahme an zwei KüchenKult-Veranstaltungen, wahlweise ein Kulinarik-Erlebnis oder eine Natur-Aktiv-Erlebnis sowie die Transfers vom und zum Flughafen und den gewählten Genuss-Veranstaltungen. Buchbar vom 8. bis 12. Mai 2019 ab 450 Euro pro Person.

### Genuss überm Fluss – ein Sommerabend an der Langen Tafel über der Drau

Der absolute Höhepunkt des KüchenKult-Jahres ist die lange Tafel am 22. Juni auf der Villacher Draubrücke. Bis zu 160 Gäste haben an den Tischen auf der Brücke Platz und bekommen vor der wunderschönen Kulisse der Altstadt ein Menü serviert. Unter der Federführung von 2-Hauben-Koch Hermann Andritsch aus dem Gourmetrestaurant Lagana sorgen sämtliche KüchenKult-

Genusskünstler für einen unvergesslichen Abend mit kulinarischen Glanzmomenten. Zum Sommer-KüchenKult gehört auch die „Kulinarische Wanderung durch die heimischen Wälder – vom Maiwipfel bis zur Latschenkiefer“, die Genusskünstler Mario Kattinig aus dem Dorfwirt im Naturel Hoteldorf Schönleiten bereits am 20. Juni auf die Teller zaubert.

### **KüchenKult by Bike – radeln und genießen**

Parallel zum Sommer-KüchenKult Urlaubs-Package „Genusswanderung zur Langen Tafel in Villach“ (20. bis 23. Juni, ab 450 Euro pro Person) gibt es auch das Genusswochenende „KüchenKult by Bike“. Zu diesem Package gehören zwei geführte Radtouren. Die erste Tour mit lokalen Verkostungen führt von Kranjska Gora in Slowenien über Tarvis in Italien bis nach Villach in Österreich. Rund um den Faaker See geht es am Folgetag mit Besuchen im Zitrusgarten und im Restaurant „Der Tschebull“ weiter. Abends steht das Menü der Langen Tafel auf dem Programm. Die Rad-Reise inklusive Besichtigungen, Führungen, Verkostungen, Transfers und drei Übernachtungen im Doppelzimmer kostet ab 555 Euro pro Person.

### **Wild und Zitrusfrüchte für die Herbst- und Winter-KüchenKult-Events**

Vom 3. bis 6. Oktober findet der KüchenKult Herbstgenuss statt, mit viel Wild und Fisch und Bieranstich zu einem Oktoberfest. Der KüchenKult-Wintertraum ist bereits im nächsten Jahr – vom 17. bis 19. Januar 2020 dreht sich alles um regionale, winterliche Spezialitäten und die spritzigen Geschmacksnoten aus dem Bio-Zitrusgarten in Villach.

Weitere Informationen zu den Locations, den Köchen und den einzelnen Menüs gibt es unter [www.kuechenkult.at](http://www.kuechenkult.at).

---

#### **Informationen für Medien:**

Region Villach Tourismus GmbH, Eva Meißnitzer  
Peraustraße 32, A-9500 Villach  
Tel. +43 4242 42000 56  
[meissnitzer@region-villach.at](mailto:meissnitzer@region-villach.at)  
[www.visitvillach.at](http://www.visitvillach.at)

genböck pr + consult, Nina Genböck  
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin  
Tel. +49/30/224877-01  
[nina.genboeck@genboeckpr.de](mailto:nina.genboeck@genboeckpr.de)  
[www.genboeckpr.de](http://www.genboeckpr.de)

