

14.11.2008 - 08:26 Uhr

"Weltgourmetdorf" Lech Zürs am Arlberg präsentiert sich in Wien und München mit 7 Spitzenköchen unter dem Motto "LöffelWeise"

Lech-Zürs (ots) -

7 ausgezeichnete Restaurants bekochten am 10. und 12. November Journalisten in Wien und München bei einem kulinarisch - literarischen Presselunch. Die Küchenchefs Otto Koch vom Restaurant KochArt in Zürs, Peter Brandner vom Restaurant Fux in Lech, Alexander Weitlaner, Hotel Kristiania in Lech, Nikolaus Moser vom Goldenen Berg/ Oberlech, Christian Gölles vom Hotel Gasthof Post/ Lech, Oliver Fleisch vom Romantikhôtel Krone in Lech, Thomas Göls, neuer Küchenchef des Lecher Hotels Aurelio managed by Sacher in Kooperation mit dem Hotel Sacher in Wien sowie der Küchenchef des zweiten Gastgebers Henning Aldag des "Restaurants 181 - Werkstatt der Sinne" im Münchner Olympiaturm präsentierten je einen Auszug aus ihrer Speisekarte.

Den geladenen Journalisten wurden löffelweise exquisite Speisen beim ersten Termin im Hotel Sacher in Wien und beim zweiten im Restaurant "181 - Werkstatt der Sinne" im Münchner Olympiaturm kredenzt: Otto Koch startete mit seinem Amuse- Bouche "VP" Vollpension en miniature, Peter Brandner folgte mit einem pikanten Thunfisch, Alexander Weitlaner mit einer leichten, heimischen Krebsbouillon, Nikolaus Moser überzeugte mit einem raffinierten Doradenfilet, Christian Gölles kitzelte die Geschmacksnerven mit einem wunderbar säuerlichen Lammbeuscherl und Oliver Fleisch stellte die Hauptspeise mit einem ausnehmend zarten Rücken vom Gamsbock. Für die Nachspeisen zeigten sich Aurelio Küchenchef Thomas Göls in Kooperation mit dem Hotel Sacher in Wien und Henning Aldag, Küchenchef des Restaurants 181 im Münchner Olympiaturm verantwortlich: sie verwöhnten die anwesenden Gäste mit einer Schokoladen- Kokos Terrine bzw. feinen Schokoladenvariationen.

Die literarischen Beiträge während des Essens kamen in Wien von Literatur- Shootingstar Michael Stavaric und dem Vorarlberger Autor und Journalisten Kurt Bracharz in München, die beide aus dem Sammelband "Austern im Schnee und andere Sommergeschichten - eine literarische Landkarte von Lech und Zürs" lasen, der im Herbst diesen Jahres unter Herausgabe von Daniela Egger in Kooperation mit der Lech Zürs Tourismus im Bucherverlag erschienen ist.

Die Fortsetzung der Gourmetreihe LöffelWeise erfolgt während der Wintersaison in Lech und Zürs in insgesamt 12 ansässigen Toprestaurants immer donnerstags. Zu einem Einheitspreis von 190 Euro inklusive Aperitif, Weinbegleitung und Kaffee werden mindestens 8 Gänge serviert, und jeweils ein besonderer Gast der Kulinarik - ob Koch, Winzer, Künstler oder Gourmet aus aller Welt - wird zusätzlich internationales Flair in die kulinarische Genuss- und Erlebnisreihe bringen.

Die erste LöffelWeise Roadshow machte allen Beteiligten sichtlich Spaß und erwies sich als gelungener Versuch, die kulinarische Kompetenz von Lech Zürs am Arlberg - das den internationalen Vergleich nicht zu scheuen braucht - München und Wien näher zu bringen.

Mehr Informationen unter <http://www.lech-zuers.at>.

Bildmaterial unter:

<http://www.tourismuspresse.at/redirect.php?Lech>

Rückfragehinweis:

Lisa-Maria Beck, Mag.

Presse / PR

Lech Zürs Tourismus GmbH

Dorf 2

A-6764 Lech am Arlberg

Tel.: +43 (0)5583 2161-229

Fax: +43 (0)5583 3155

<mailto:lisa-maria.beck@lech-zuers.at>

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100001359/100573426> abgerufen werden.