25.08.2017 – 13:14 Uhr

# Oberösterreich inspiriert internationale Küchen-Stars - BILD

"GELINAZ! DOES UPPER AUSTRIA" reiste für eine "experimentelle kulinarische Aufführung" in den Mühltalhof in Neufelden im Mühlviertel.

*Linz (ots)* - Nach New York, London, San Francisco, Brüssel kochten die weltbesten Küchenchefs in Neufelden. Was bis dato weltweit für Euphorie sorgte, ging am 20. August 2017 mit einem außergewöhnlichen Zusammenspiel von Küche, Kunst und Musik in Oberösterreich über die Bühne.

Von 17. bis 20. August 2017 trafen sich 24 internationale und österreichische Küchenchefs zum kreativ-kollektiven Kochen in Oberösterreich: "GELINAZ! DOES UPPER AUSTRIA" reiste für eine "experimentelle kulinarische Aufführung" in den Mühltalhof in Neufelden im Mühlviertel. Hier vermengten sich auf unvergleichliche Art bekannte Gerichte mit neuen Geschmacksnuancen und wurde typisch (ober)österreichische Küche gänzlich neu interpretiert.

Zwtl.: 14 Gerichte für 140 Gäste

Das haubengekrönte Vater-Sohn-Kochteam Philip und Helmut Rachinger wählte für GELINAZ! drei Grundgerichte (Sommerbock, Schindlfisch, Gulasch) aus, die die teilnehmenden Gastköche in Kleinteams neu interpretierten. Serviert wurde an unterschiedlichen Schauplätzen in und um den Mühltalhof. Die abschließende Versammlung traf sich in der "Station" - einem hohen Galerieraum nur fünf Gehminuten vom Restaurant entfernt. Hier umgab sich Konzeptkünstler Joachim Eckl mit gleichgesinnten post-John-Cage-Künstlern, um generative Klanglandschaften zu schaffen, die mit den Köchen interagierten.

"Vor einem halben Jahr war das Gelinaz Projekt im Mühltalhof noch unvorstellbar und mehr ein Traum. Den wir nun mit Unterstützung vieler visionärer Menschen realisieren konnten. Denn wir tanzen ganz gerne etwas aus der Reihe, schwimmen am liebsten gegen den Strom und ab und zu lassen wir uns auch zurücktreiben. Zurück zu den Wurzeln unserer heimischen Küche und den feinen Grundprodukten, die wir damit auch unseren Koch-Freunden aus aller Welt näher bringen konnten," freuen sich Helmut und Philipp Rachinger.

Zwtl.: Im Medien-Schaufenster der internationalen Spitzenkulinarik

"Der Mühltalhof zählt zu den Vorreitern der innovativen Küche in Österreich. Philipp Rachinger war bereits zu Gelinaz! in London und Brüssel eingeladen. Wir freuen uns besonders, dass nach Gent, Lima, New York, Toskana, London, Sao Paulo, San Francisco und Brüssel dieser Event bei den Rachingers über die Bühne ging. Gelinaz! mit seiner nationalen und internationalen Strahlkraft ist eine starke Lokomotive für das Genussland Oberösterreich. Dass einige der besten Köchinnen und Köche der Welt heimische Produkte verarbeiteten und regionale Rezepte neu interpretierten zeigt die Qualität unserer kulinarischen Kultur. Wir hatten zudem über mehrere Tage internationale Top-Journalisten zu Gast, denen wir die Regionen Salzkammergut, Linz und das Mühlviertel näherbringen konnten. Aufgrund der extrem hohen Reichweiten der Medien und Blogger und vor allem auch der Köche selbst, sehen wir schon jetzt in den Social-Media-Kanälen eine unglaubliche Resonanz," sagt Andreas Winkelhofer,

Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus. Weit über 500 Posts auf Facebook und Instagram wurden während des Events gezählt. Diese Zahl wird wohl noch zulegen.

"Die Verbindung hochwertiger Lebensmittel, qualitätsbewusster Produzenten und kreativer Köche bietet viel Potenzial, um das touristische Genuss-Profil nachhaltig zu schärfen. Dem Genuss soll in der strategischen Ausrichtung des Tourismus in Oberösterreich deshalb künftig ein stärkerer Stellenwert eingeräumt werden," unterstreicht auch Tourismusreferent Landeshauptmann-Stellvertreter Dr. Michael Strugl. Schließlich ist Oberösterreich Nährboden vieler hervorragender Lebensmittel, vom Getreide fürs Brot bis zum Hopfen fürs Bier oder dem Salzkammergut Fisch.

Zwtl.: They represent the past, the present and the future of (Upper) Austrian Cuisine

GELINAZ! ist ein von Andrea Petrini und Alexandra Swenden initiierter weltweiter Think-Tank von Avantgarde-Köchen. "GELINAZ! is proud out and loud to plot its new performance at Muhltalhof. Dad & son Helmut & Philip Rachinger, their full time joint 2 men team, highly represent the past, the present and the future of (Upper) Austrian Cuisine - and much more, much beyond than just that!" zeigt sich Initiator Andrea Petrini begeistert.

Weitere Informationen zur Veranstaltung und eine Liste der bei GELINAZ! DOES UPPER AUSTRIA vertretenen Köchinnen und Köche finden Sie unter: https://www.tourismuspresse.at/redirect/ooetourismus1

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter http://bild.ots.at

Rückfragehinweis:
Oberösterreich Tourismus GmbH
Elisabeth Kierner, MSc
Leitung Media House & Marke
0664-3030444
elisabeth.kierner@oberoesterreich.at
www.oberoesterreich-tourismus.at

Digitale Pressemappe: http://www.ots.at/pressemappe/3952/aom

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

Medieninhalte

*BILD zu OTS - GELINAZ! DOES UPPER AUSTRIA im Mühltalhof in Neufelden. V.l.n.r.: Mag. Andreas Winkelhofer (Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus), die Gastgeber Helmut und Philipp Rachinger, Tourismusreferent Landeshauptmann-Stellvertreter Dr. Michael Strugl und BR KR Robert Seeber (Vorsitzender Landes-Tourismusrat). Die derzeit weltbeste Köchin Ana Ro? aus Slowenien ist im Bildhintergrund mit Kochen beschäftigt.*

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100012529/100805999 abgerufen werden.