Österreich / Kärnten / Region Villach – Faaker See – Ossiacher See / KüchenKult:

**Noch mehr Feinschmecker-Momente in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See: Den KÜCHENKULT gibt es 2019 erstmals ganzjährig!**

**Seit fünf Jahren ist das Genussfestival KÜCHENKULT in der Kärntner Region Villach – Faaker See – Ossiacher See im Frühsommer ein Fixpunkt für Gourmetfans. 2019 versprechen die Protagonisten Neues: Mit zusätzlichen Terminen im Herbst und Winter vergrößern sie den kulinarischen Veranstaltungsreigen und heben damit weitere saisonale Zutaten auf die Genussbühnen. Dazu gibt es prickelnde Erfrischungen aus der Villacher Brauerei.**

Mit ihrer Lage im Alpen-Adria-Raum ist die Region Villach reich gesegnet an Lebensmitteln und Produkten, die frischer nicht sein könnten. Fisch, Fleisch, Gemüse, Kräuter und vieles mehr kommt hier direkt aus Seen, Wäldern oder Almen auf den Teller, veredelt und verfeinert mit viel kreativer Raffinesse von Köchen und Produzenten. Das Genussfestival KÜCHENKULT stellt diese Vorzüge in die Auslage und lädt Gourmets und Feinschmecker ein, sich diesem Genuss hinzugeben. Geschah dies bislang nur in der warmen Jahreszeit, so dürfen sich Fans des Festivals 2019 auf eine Neuerung freuen: mit Terminen über das ganze Jahr verteilt, huldigt der KÜCHENKULT die saisonale Küche und bringt auch Herbst- und Winterschätze in die Töpfe der Köche und auf die Teller der Gäste.

**Von luftig-leichter Frühlingsküche, Wirtshauskultur und Langer Tafel**

„Vorhang auf!“ für den ersten Genuss-Akt 2019 heißt es vom 9. bis 12. Mai 2019 im Tschebull sowie dem Karnerhof am Faaker See und mit Tici Kaspar im Kunsthaussudhaus in Villach. Spargel, Weideschwein, Bio-Lamm, frische Kräuter und Salate und der schon kultige Muttertagsbrunch machen Lust auf leichte Frühlingsgenüsse begleitet von Craft-Beerspezialitäten und Wein-Schätzen aus der Alpen-Adria-Region.

Den zweiten Akt bilden am Wochenende vom 22. und 23. Juni die Lange Tafel auf der Draubrücke und Kärntner Wirtshauskultur im Naturel Hoteldorf Schönleitn. Bis zu 160 Gäste finden am Abend des 22. Juni an der elegant gedeckten Tafel über der Drau Platz und werden von allen KÜCHENKULT-Genusskünstlern unter der Federführung von Hermann Andritsch aus dem Restaurant Lagana verzaubert. Begleitet werden die Köche vom Naturschauspiel der untergehenden Sonne über der Draustadt Villach.

Tags darauf lockt einen sprichwörtlicher Spaziergang am Teller zum Thema „vom Maiwipferl bis zur Lateschenkiefer“ ins Naturel Hoteldorf Schönleitn, verfeinert mit der inspirierenden Individualität von Küchenchef Mario Kattnig.

**Kirchtagssuppe und Wildgerichte oder Kaffee und Bier**

Mit herbstlichen Köstlichkeiten warten die Protagonisten vom 3. bis 6. Oktober auf. Gerhard Satran entführt in seiner Stiftsschmiede am 3. Oktober die Gaumen geschmacklich bis nach Friaul-Julisch Venetien. „Wild Things“ ist das Motto in Frierss Feines Haus am 4. Oktober und verspricht saisonale Wildgerichte. Zünftig mit Feinschmeckernote geht es am nächsten Tag im Warmbaderhof zu, wenn Küchenchef Jürgen Perlinger und sein Team nach dem Bieranstich zur klassischen Kirchtagssuppe und allerlei kreativ interpretierten bayerischen Schmankerln lädt.

Das einfallsreiche Duo Yvonne Krakolinig und Martin Kribitsch setzt den Schlusspunkt im Herbst mit ungewöhnlichen kulinarischen Verbindungen aus Kaffee und Bier in ihrer Kaffeerösterei. Überraschende Aromen dürfen erwartet werden!

**Winterliche Seelenwärmer für den Gaumen**

Zum Finale der KÜCHENKULT-Saison 2019/20 tischen Markus Eisner im Wirtshaus Umadum am 17. Januar 2020 und Claudia und Bernhard Trügler im Gasthof Alte Point am 18. Januar österreichische Klassiker auf, bevor Gastkoch Marco Serrie gemeinsam mit Jürgen Perlinger im Zitrusgarten bei einem kulinarischen Schlagabtausch den Vorhang fallen lassen.

Je nach Geschmack und kulinarischen Vorlieben kann jeder Feinspitz seine persönliche Genuss-Reise im Rahmen des KÜCHENKULT 2019/2020 in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See zusammenstellen. Alle Informationen, Reservierungen, attraktive Übernachtungspauschalen, Geschenkgutscheine und Tipps für die Anreise sind unter www.kuechenkult.at zusammengefasst.

**Information & Buchungen:**

Region Villach Tourismus GmbH

Peraustraße 32 • 9500 Villach, Österreich

Tel.: +43 / (0)4242 / 42000 – 0 • Fax DW: 42

E-Mail: [office@region-villach.at](mailto:office@region-villach.at) • [www.visitvillach.at](http://www.visitvillach.at)

Unser digitales Bildarchiv finden Sie unter [www.visitvillach.at](http://www.visitvillach.at)!