

Ganz Österreich ist genussreich

Vorschau aufs GenussFest 2018

Schloss Hof, 21.–22. April 2018

Begleitend zur Sonderausstellung „Warum isst die Welt, wie sie isst?“ auf Schloss Hof laden rund 60 GenussRegionen am 21. und 22. April 2018 zum Kennenlernen und Gustieren ein. GENUSS REGION ÖSTERREICH ist die größte Kulinarik-Initiative des Landes und vereint rund 4.000 Betriebe aus Landwirtschaft, Gastronomie, Tourismus und Handel. Sie alle haben sich dem regionalen und saisonalen Genuss verschrieben und zeigen sich beim größten Genussfest des Jahres am 21. und 22. April 2018 von ihrer g'schmackigsten Seite: vom Kleinwalsertal bis ins Südburgenland, vom Mühlviertel bis ins Kärntner Jauntal.

Den ganzen Tag über lassen sich beim Genussfest auf Schloss Hof Spezialitäten wie Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse, Nordtiroler Gemüse, Pongauer Wildspezialitäten, Sauwalderdäpfel, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Pielachtaler Dirndl, Mostviertler Mostbirn, Wiener Gemüse, Lavanttaler Apfelwein, Gailtaler Speck oder die Wiesener Ananaserdbeere entdecken und erschmecken.

Lernen Sie die Menschen kennen, die täglich ihr Bestes für uns geben, erfahren Sie, wann was Saison hat und lassen Sie sich auf der Zunge zergehen, worum uns ganz Europa beneidet: regionale, saisonale, ursprüngliche und schmackhafte Lebensmittel für alle Sinne!

Großer Spezialitätenmarkt

Schloss Hof verwandelt sich an diesen beiden Tagen zur kulinarischen Schatzkammer Österreichs. Mit erlesenen regionalen Spezialitäten aus rund 60 GenussRegionen können Sie sich an zwei Tagen durch den größten Spezialitätenmarkt unseres Landes kosten. Und weil jedes regionale Leitprodukt auch ein wichtiger Kulturträger ist, werden die ProduzentInnen beim Genussfest von Partnerorganisationen begleitet, die für ein genussvolles, abwechslungsreiches Rahmenprogramm sorgen.

Spargelgipfel beim Weißen Pfau

Rechtzeitig zum Auftakt der Spargelsaison serviert der GenussWirt von Schloss Hof einen Marchfeldklassiker: Herkunftsgeschützter Marchfeldspargel trifft Leondinger Grünspargel. Dazu eine Vielfalt an Spargelbegleitern: verschiedene Erdäpfel, Schinkenvariationen und Getränkeempfehlungen.

Mostsalon

Österreichs Mostregionen haben ein Volksgetränk zum Kultgetränk entwickelt. Unter der Patronanz der Mostviertler Mostbarone können Gäste sich durch die Sortenvielfalt von Apfel bis zur Birne, sortenrein oder als Cuvée, halbtrocken bis trocken ausgebaut an Mosten und Obstweinen kosten.

Alkoholfrei: Saftladen alternativ

Um Einblick in die Welt der echten Fruchtsäfte zu bekommen, werden Kostproben von klar bis naturtrüb, sortenrein von den wichtigsten Früchten unseres Landes serviert: Apfel, Birne, Weintraube, Mischsäfte.

Specksalon

Schinken- und Speckspezialitäten aus verschiedenen GenussRegionen und von verschiedenen Tierrassen wie Schwein, Rind, Lamm und Wild, regionstypisch hergestellt und gereift, lassen den Gaumen jubeln. Professionelle SpeckverkosterInnen begleiten Sie durch eine erlesene Auswahl an Schinken und Speckspezialitäten und bieten Wissenswertes für die eigene Küche.

Käsesalon

Vom Frischkäse bis zum Alpkäse können sich Käseliebhaber durchkosten. Erprobte Sensoriker präsentieren eine spannende Auswahl an Käsespezialitäten von mild bis würzig und informieren über interessante Entdeckungen regionaler Spezialitäten.

Salon der Raritäten, Innovationen & Frühlingsboten (fleischlos)

Wildfrüchte, junges Gemüse und Co. beleben Geist und Gaumen. KostleiterInnen begleiten Sie auf der Entdeckungsreise und überraschen mit Raritäten und Klassikern. Finden Sie Ihre neuen Produkte und Bezugsquellen!

Kinderkochkurse in der Marmeladenküche

Unter Patronanz der GenussHauptstadt Graz haben kleine Feinschmecker die Gelegenheit, selbst Hand anzulegen und Köstliches wie Gesundes selbst zuzubereiten. Dabei lernen die Kinder nicht nur mit allen Sinnen, sondern auch, wie unverfälschte Lebensmittel wirklich schmecken.

Geführte Genusstour jeweils um 11, 13, 15 und 17 Uhr

(max. 40 Personen, Dauer ca. 90 Minuten)

- Start beim Weißen Pfau: kurze Begrüßung, Einführung
- Käsesalon oder Specksalon oder Salon Raritäten
- Mostsalon oder Saftladen
- Spezialitätenmarkt

50 Minuten Spezialverkostung

(nach terminlicher Vereinbarung ab 5 Personen und fix um 10, 12, 14 und 16 Uhr)

- Mostsalon: Patronanz Mostbarone/Mostviertel (angefragt)
- Käsesalon: Patronanz Obersteirische Molkerei oder TV Murau oder Murauer Bier (angefragt)
- Specksalon: Patronanz offen (angefragt)

Buntes Rahmenprogramm aus ganz Österreich

Beim Spezialitätenmarkt in der Reithalle steht nicht nur kulinarischer Hochgenuss am Programm. Weil Genießen auch Identität stiftet, zeigen sich die vertretenen GenussRegionen auch von ihrer volkskulturellen Seite, beispielsweise mit:

- Gipfeltreffen der Produktköniginnen und -prinzessinnen
 - Chor von Pöllau
 - Murauer Schützen
 - Kleinwalsertaler Trachtenschau
 - Jagdhornbläser Pongau und die wilden Smoker
- sowie viele weitere Tracht- und Volkstanzgruppen aus ganz Österreich