

Agrarmarketing Tirol GmbH
Maria-Theresien-Straße 57/3
6020 Innsbruck
+43 512 57 57 0112 t
info@agrarmarketing.tirol e
www.qualität.tirol w

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING

Innsbruck, 23. Juni 2022

MEDIENINFORMATION

Der Alpinist geht in eine Neuauflage

Hat die Veranstaltung im letzten Jahr noch durchaus Neuland bei den Tiroler:innen betreten, so startet der Alpinist heuer bereits mit einem deutlichen Bekanntheitsgrad. Vom 09. bis inkl. 16. Juli wird die Tiroler Landeshauptstadt einmal mehr zum kulinarischen Zentrum.

Der Alpinist

Die Idee ist einfach und genial zugleich. Traditionelle Lebensmittelproduktion trifft auf preisgekrönte Haubenküche. Zielsetzung der Veranstaltung ist es, die Alpine Küche in den Mittelpunkt zu rücken: Beim Alpinist werden Tirols Koch- und Kulinarik-Schätze sichtbar und erlebbar gemacht. Es werden alpine Qualitätsprodukte aus der Tiroler (Berg-)Landwirtschaft hochwertig veredelt und kreativ in Szene gesetzt. Vom 09. bis inkl. 16. Juli wird die Tiroler Landeshauptstadt einmal mehr zum kulinarischen Zentrum.

Genussräume und Haubenköche

Im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen 5 Alpinist Genussräume am Nebenplatz des Tiroler Landhaustheaters. Sie bilden das Highlight des kulinarischen Programmes. Die Genussräume im modernen Design laden dazu ein, hochwertige alpine Köstlichkeiten zu genießen. Zubereitet werden die Speisen von keinen geringeren als den Haubenköchen Martin Sieberer und Christoph Bickel zusammen mit den Weltmeisterköchen Michael Ploner und Oliver Mijic. Es trifft sich das „Who is Who“ der heimischen Kochszene. Die Spitzenköche laden an unterschiedlichen Tagen ein, sich ganz dem kulinarischen Genuss zu widmen.

Business Lunch und Gourmetmenüs

Neben den Gourmetmenüs am Abend gibt es aber auch untertags die Möglichkeit, im Rahmen des Business Lunch, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Hafele Catering sorgt mit seinem Team für das leibliche Wohl für alle Gäste, die den Alpinisst zu Mittag besuchen möchten.

Bei solch einem einzigartigem Angebot heißt es, sich rechtzeitig einen Sitzplatz zu reservieren. Möglich ist das für alle kulinarischen Lieberhaber:innen unter folgendem Link: <https://www.eventbrite.at/e/alpinisst-2022-tickets-348755325567>

Zusammengefasst präsentiert sich das kulinarische Angebot vom Samstag, 09. Juli bis Samstag, 16. Juli 2022 im Rahmen des Alpinisst wie folgt:

- **3-Gänge-Businesslunch zu Mittag** (12.00 – 13.30 Uhr) mit Köstlichkeiten von **Hafele*Catering**; € 40,00/Person (exkl. Getränke)*
- **4-Gänge-Gourmetdinner am Abend** (17.30 – 19.30 Uhr & 20.15 – 22.15 Uhr) mit Köstlichkeiten von Haubenkoch Christoph Bickel, den Spitzenköchen Michael Plo-ner & Oliver Mijic sowie Haubenkoch Martin Sieberer mit seinen Söhnen; € 85,00/Person (exkl. Getränke)*

Gütesiegel „Qualität Tirol“ – mehr als Genuss

Im Rahmen der Veranstaltung kommen vorwiegend Produkte mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ zum Einsatz. Das Qualitätsmerkmal steht dabei für regionale, nachhaltig produzierte Lebensmittel von höchster Güte, die zu 100 % in Tirol gewachsen und veredelt werden. Durch die natürliche Produktion in und mit der alpinen Landschaft Tirols, ist jedes Erzeugnis charakteristisch einzigartig. Das Gütesiegel ist gut erkennbar am markanten Rautensymbol auf den Verpackungen. Es ist dadurch verlässlicher Wegweiser und Orientierungshilfe für alle Konsumenten, die Lebensmittel mit Tiroler Herkunftsgarantie suchen.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Die Fotografen)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH,
Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Holding, Tel. 0512/575701-12