

Medieninformation

Kulinarische Spitzenleistungen - die Alpine Küche präsentiert sich im neu eröffneten Restaurant „Oniriq“ in Innsbruck

Innsbruck, am 01. Juni 2021

Die Alpine Küche beschreibt das vielfältige kulinarische Angebot der Tiroler Berglandwirtschaft. Sie ist ein starker Schulterchluss mit dem die regionalen Spitzenleistungen aus den Bereichen Landwirtschaft, Gastronomie, Hotellerie und Genusshandwerk vereint werden. Im neu eröffneten Restaurant Oniriq in der Bürgerstraße in Innsbruck, geführt von Haubenkoch Christoph Bickel, präsentiert sich die Alpine Küche in all ihren Facetten. Hochwertige Tiroler Qualitätsprodukte werden dort auf Hauben-Niveau veredelt und gekonnt in Szene gesetzt.

Das Oniriq

Das Restaurant Oniriq steht für authentische, regionale Küche, die innovativ, modern und selbstbewusst interpretiert wird. Wesentlich für Inhaber und den mit 2 Hauben ausgezeichneten Koch Christoph Bickel ist es, mit Freude und Begeisterung an Rezepten zu feilen, mutig zu sein etwas Neues auszuprobieren und traditionelle Gerichte in überraschende Zusammenhänge zu bringen. „Das inkludiert die Verbindung moderner Zubereitungsarten und traditioneller Rezepturen ebenso, wie das Experimentieren mit oftmals unbekanntem Zutaten wie Wildkräutern, oder Tannenwipfeln“, so Christoph Bickel.

Alpinisst

„Lebensmittel mit dem Gütesiegel ‚Qualität Tirol‘ erfüllen den Wunsch nach einem echten, regionalen Genusserlebnis. Gastronomen wie Christoph Bickel tragen dazu bei, dass die Alpine Küche in Kombination mit regionalen Produkten zu einem nachvollziehbaren, ehrlichen, kulinarischen Erlebnis wird,“ so Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol und berichtet weiter: „Die moderne Neuinterpretation von Klassikern und traditionellen Gerichten bäuerlichen Ursprungs bildet das Herzstück der Alpinen Küche. In Zusammenarbeit mit Innsbruck Marketing haben wir ein kulinarisches Konzept entwickelt, das die Alpine Küche in den Mittelpunkt rückt: Der Alpinisst soll Tirols

Koch- & Kulinarik-Schätze sichtbar und erlebbar machen. Der Alpinist wird heuer erstmalig in der Zukunftswoche, ‚Lebensraum Perspektiven Forum‘ vorgestellt, veranstaltet durch die Lebensraum Tirol Holding,‘ vom 07. bis 11. Juni 2021. Es ist möglich, sich dort für 4 Personen einen Genussraum zu buchen und sich von Haubenkoch Christoph Bickel sowie Martin Sieberer verwöhnen zu lassen“.

Innsbruck kulinarisch erleben

„Gutes Essen und Trinken stärkt die kulturellen und kulinarischen Werte einer Region und machen diese erlebbar und glaubwürdig. Schon jetzt eilt unseren Tiroler Gastronomen und Köchen ein hervorragender Ruf voraus. Unser Ziel ist es, die Stadt Innsbruck zukünftig kulinarisch noch stärker zu positionieren und mit kulinarischen Konzepten zu beleben. Mit Projekten wie bspw. dem Alpinist, aber auch Köchen internationaler Bekanntheit, wie Christoph Bickel, kann unser Weg in Richtung kulinarischer Positionierung Fahrt aufnehmen.“, betont Bernhard Vettorazzi, GF von Innsbruck Marketing, abschließend.

Informationen zur Veranstaltung Alpinist sowie der Reservierung und Buchung finden Sie unter:
[qualität.tirol/alpinist](https://www.qualitaet.tirol/alpinist)

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Die Fotografen)

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