

Osttirol, Österreich

## 13 Spitzenköche im Line-up



Ihre Mission: „Luxus“ nicht in Geld, sondern in naturnah erzeugten Lebensmitteln zu messen. Der gemeinnützige Verein **Osttirol de luxe** versteht sich als Plattform für regionale Produkte gepaart mit hochwertiger Kochkunst. Von 12. Juli bis 17. August 2024 lassen sich Besucher des „längsten Gourmet-Festivals in Österreich“ auf dem Lienzer Hauptplatz genau das auf der Zunge zergehen. Spitzen- und Gastköche aus Südtirol, Kärnten, Salzburg und der Steiermark servieren Lammrücken mit Polenta

oder Schlipfkrapfen. In einem der vier Biedermeier-Genusspavillons schmeckt Privatkoch Hans-Peter Sander geräucherte Forelle mit schwarzen Nüssen ab. Er ist Mitgründer des Gourmet-Festivals **Kulinarische Sommerfrische**, bei dem Genießer an 36 Tagen heimische Gerichte von 13 mehrfach ausgezeichneten Spitzenköchen testen. Und wer sich fragt, was dabei so glänzt: Mehr als 32 Gault-Millau-Hauben und 29 Falstaff Gabeln geballt auf einem Platz. [www.osttirol-deluxe.at](http://www.osttirol-deluxe.at)

*Foto (download): Open-Air Lokal im Zentrum der Osttiroler Sonnenstadt: Achtung vor Geschmacksexplosionen! Bildnachweis: Brunner Images*

### Pressekontakt

---

**Ariane Husung**

+49 8807 21490-16

ariane@ahm-agentur.de

**Lisa Mang**

+49 8807 21490-12

lisa@ahm-agentur.de

**AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de