



ALPINAE CULINAR 2021

GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

17.-26. JUNI 2021





# ALPINAE CULINAR 2021

## GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

### 17.-26. JUNI 2021



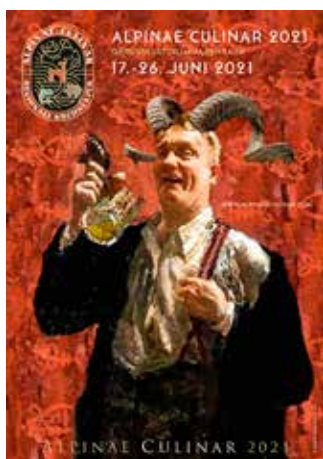
**2019** wurde die Idee der „Alpinae Culinar“ als kulinarisches Gegenstück zur touristisch schockgefrosteten und bequemen „Convenience Küche“ (zu deutsch: „bequemes Essen“) im Salzkammergut vom Landhaus Koller und der Kommunikationsagentur Traktor 41 als 3-Tages Veranstaltung gegründet.

**Veranstaltungsdauer:** 3 Tage  
**unterstützende Produzenten:** 8 Betriebe  
**Bewerbung:** Poster / lokale Printmedien / Servus TV  
**Besucherzahl:** 260 zahlende Gäste



**2020** haben sich 5 weitere gastronomische Betriebe der „Alpinae Culinar“ angeschlossen, die Veranstaltungsdauer wurde auf 10 Tage ausgedehnt. Kooperation mit den Tourismusverbänden Salzkammergut und Ausseerland sowie dem Stadtmarketing / Hall / Tirol und Schwaz / Tirol

**Veranstaltungsdauer:** 10 Tage  
**unterstützende Produzenten:** 18 Betriebe  
**Bewerbung:** Webseite / Poster / lokale Printmedien / Tiroler Tageszeitung  
**Besucherzahl:** 2.360 zahlende Gäste



**2021** Kooperation mit den Tiroler & Salzkammergut Tourismusverbänden. Kooperation mit dem HAND.WERK.HAUS Salzkammergut  
Kooperation mit der EU - Regionalförderung. Kooperation mit Tiroler Tageszeitung

**Veranstaltungsdauer:** 10 Tage  
**geplante Bewerbung:** Webseite  
Soziale Medien / Blog  
Zeitung mit Betriebsvorstellungen / A3  
Poster  
Gutscheinaktionen  
lokale Printmedien  
Tiroler Tageszeitung  
Salzburger Nachrichten  
OÖ Nachrichten  
Servus / TV  
ORF





# ALPINAE CULINAR 2021

GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

17.-26. JUNI 2021

## ALPINAE CULINAR: KULINARIK MIT BODENHAFTUNG

### IN ZEITEN WIE DIESEN

*gibt es gute Argumente um von einer „Entzauberung der Globalisierung“ zu sprechen. Das ökonomische Versprechen, dass ein Mehr an Freihandel automatisch zu mehr Wohlstand führt, wurde schon vor Corona angezweifelt, von Umwelt- und Klimaschützern mit sehr plausiblen, von Populisten mit ziemlich irrationalen Argumenten.*

### UNSERE HEIMISCHE GASTRONOMIE

*lebt nicht von „Billigprodukten“ aus Niedriglohnländern, sondern ist Teil einer regionalen landwirtschaftlichen Wertschöpfung, die unseren Bauern und Produzenten die Existenz und jedem Gast beste heimische Produktqualität garantiert. Die Verknüpfung von Lebensmittel, regionalem Ursprung, Produktionsart und Veredelung ist die „Mutter aller Küchen“, der Beginn jeder traditionellen Küche, ja der Kochkunst generell. Regional-typische Lebensmittel bedeuten nicht nur ehrlichen und nachhaltigen Genuss, sondern letztlich auch Identität und Zugehörigkeit.*

### REGIONALE VIELFALT - DER WAHRE GASTRONOMISCHE „SCHATZ“

*Die Zukunft einer nachhaltig und ökologisch sinnvollen Landwirtschaft liegt lang schon nicht mehr in hochsubventionierter Massenproduktion, sondern in einer kleinstrukturierten regionalen Vielfalt eingedenk saisonaler Verfügbarkeiten und begrenzter Ressourcen. Regionalität bedingt daher immer auch gastronomische Kreativität - und ist dadurch auch die Grundlage einer „Kochkultur“ die sich laufend neu erfinden und definieren darf.*

*Diese gilt es zu bewahren, zu fördern und auszubauen.*

### WOFÜR WIR STEHEN

*Wir bringen zusammen, was zusammen gehört.*

*Regionale Produzenten, Bauern, Produktveredler, Bäcker, Köche, hervorragende österreichische Winzer, und Menschen mit gutem Geschmack. Im Fokus steht die gehaltvolle Präsentation heimischer regionaler Lebensmittelproduzenten sowie einer kreativen und handwerklich soliden Kochkunst, die als „Wirtshauskultur“ in unserem gesellschaftlichen Leben verankert ist.*

*Dazu laden wir traditionelle Wirtshäuser, Restaurants, Hotels, regionale Produzenten, Winzer und Landwirte ein. Die teilnehmenden Betriebe nutzen diese Plattform um neue Kontakte zu knüpfen, neue Produkte kennenzulernen und geben ihren eigenen Lieferanten die Chance sich auch in anderen Häusern mit Ihrer Produktpalette zu etablieren.*

### ZIELSETZUNGEN

*Wir möchten der heimischen Wirtshauskultur und unseren regionalen Produzenten eine Plattform geben, die im klaren Gegensatz zu einer „tourismusüblichen Convenience-Mentalität“ steht. Gastgeberchaft, Koch und Kellner und jeder Produzent stehen in der Tradition einer „österreichischen Küche“ die zu recht zu den Besten der Welt zählt. Diese will gepflegt sein und soll sich bei all ihrer Individualität durch handwerkliche Qualität, hochwertige Veredelung und regionale Wertschöpfung auszeichnen.*

Die österreichische „**WIRTSCHAUSKULTUR**“ lebt - und wir möchten Zeichen setzen.



# ALPINAЕ CULINAR 2021

## GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

### 17.-26. JUNI 2021

#### TEILNEHMENDE BETRIEBE 2020 / 21



**LANDHAUS KOLLER** / GOSAU / SALZKAMMERGUT  
Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd.



**KÜCHE:** Gerichte zu Wild, Fleisch und Fisch, erfrischend neu und raffiniert kombiniert  
**3 TAGE** mit Johann Mandl, Edwin List, Gottfried Koller

[www.hotel-koller.com](http://www.hotel-koller.com)



**DER TIPPELER** / SCHWAZ / TIROL  
Der Traditionsbetrieb im Herzen der Schwazer Altstadt mit Haube.



**KÜCHE:** Haubenkoch Marcel Gärtner und Team  
**10 TAGE** Alpine Wirtshausküche vom Feinsten **Galadiner**

[www.tippeler.at](http://www.tippeler.at)



**STRANDCAFE ALTAUSSEE** / ALTAUSSEE / SALZKAMMERGUT  
Der Logenplatz am Altaussee-See, seit Jahren ein gastronomischer Leitbetrieb.



**KÜCHE:** Schwerpunkt Fisch und traditionelle österreichische Küche  
**10 TAGE** Alpine Wirtshausküche, Schwerpunkt Fisch

[www.strandcafe.at](http://www.strandcafe.at)



**KOPPENRAST** / OBERTRAUN / SALZKAMMERGUT  
Hervorragende und kontinuierliche Qualität am Koppenpass



**KÜCHE:** Herbert Stricker  
**10 TAGE** Alpine Wirtshausküche

[www.koppenrast.at](http://www.koppenrast.at)



**GOLDENER ENGL** / AUGUSTINERKELLER / HALL / TIROL  
390 Jahre Tiroler Wirtshauskultur - das Haller Wirtshaus schlechthin



**KÜCHE:** Chefkoch Michael Oberst  
**10 TAGE** Alpine Wirtshausküche **Galadiner**

[www.goldener-engl.at](http://www.goldener-engl.at)



**WIRTSCHAFT ALTAUSSEE** / ALTAUSSEE / SALZKAMMERGUT  
Traditionelles neu interpretiert. Im Interieur und auf dem Teller



**KÜCHE:** Marvin Wimmer und Team  
**10 TAGE** mit alpiner Wirtshausküche **Galadiner**

[www.wirtschaftaltaussee.at](http://www.wirtschaftaltaussee.at)



**HALLER SALZSTUBEN** / GOLDENER ENGL / HALL / TIROL  
Alles Steak - in den wohl schönsten Stuben Tirols



**KÜCHE:** Chefkoch Michael Oberst  
**10 TAGE** Alpine Wirtshausküche **Galadiner**

[www.tiroler-salzkontor.at](http://www.tiroler-salzkontor.at)



# ALPINAE CULINAR 2021

GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

17.-26. JUNI 2021

## ALPINAE CULINAR - MITGLIEDSCHAFT

Die Mitgliedschaft der teilnehmenden Betriebe gilt jeweils für ein Jahr und verpflichtet die teilnehmenden Betriebe im festgelegten Zeitraum zur Präsentation und Umsetzung entsprechender Menuefolgen mit österreichischen Regionalprodukten. Ob in Form von Galadiner, Tageskarten oder Schwerpunktwochen steht den Mitgliedern frei.

Ob dies am Würstelstand, im Heurigenlokal, auf der Almhütte, dem Wirtshaus oder im dekorierten Haubenlokal passiert ist letztlich unerheblich.

Ziel ist es, eine kulinarische Landkarte Österreichs zu zeichnen, die dem zahlenden Gast regionale Produktvielfalt und kulinarische Qualität garantiert.

## LEISTUNGSÜBERSICHT

### GASTRONOMIEBETRIEBE:

- 1.) digitaler Auftritt (Webseite)
- 2.) ausführlicher Blogbeitrag / social media
- 3.) Reservierungsformular - Direktkontakt
- 4.) eigener Presstext
- 5.) Gutscheinwerbung im Wert von 50.--
- 6.) 5 Ankündigungsposter individualisierbar (A3)
- 7.) 150 Menü-Umschläge
- 8.) 300 Menuekarten / Wochenmenue etc.

\*€ 750.--

### PRODUKTIONSBETRIEB:

- 1.) digitaler Auftritt (Webseite)
- 2.) Garantierter Verkauf an Gastronomie
- 3.) Verlinkung - Direktkontakt
- 4.) eigener Presstext

\*€ 290.--

\*Bruttopreis

## UMSETZUNG:

Jeder Gastronomiebetrieb stellt mit seinen lokalen Lieferanten und Produzenten ein Menufolge oder Einzelgerichte zusammen, welche während der gesamten Veranstaltungsdauer - im besten Falle auch darüber hinaus - für den Gast konsumierbar sein sollen.

Galadiner, und Verkostung österreichischer Weine können begleitend umgesetzt werden.

## WERBUNG

Alle klassischen Werbemaßnahmen zur Veranstaltung wie Veranstaltungsfolder, Zeitungsinserate, Ankündigungen, Pressebetreuung, mögliche TV-Schaltungen, soziale Medien und Ähnliches zur Gesamtveranstaltung werden direkt über uns abgewickelt.

## REFINANZIERUNGEN

Jedem Mitgliedsbetrieb steht es selbstverständlich frei, eigene und refinanzierende Kooperationen mit Produzenten oder Zulieferern über hausinterne Präsentationen, oder Sachleistungen einzugehen.



# ALPINAЕ CULINAR 2021

## GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

### 17.-26. JUNI 2021

## ALPINAЕ CULINAR - UMSETZUNGEN

Neben der großflächigen medialen Veranstaltungswerbung - print, digital und TV, erhält jeder teilnehmende Betrieb zusätzlich auch eigenes Präsentationsmaterial zur Veranstaltung. Dies sind: *Poster, Einladungen, Menuekarten, Menuevordrucke, sowie Gutscheine.*



Inserat Tiroler Tageszeitung



Ankündigungsposter 2020



Menu-Umschläge 2020



Spezial-Menue 2019



Wochenmenue 2020



Galadiner 2020





# ALPINAE CULINAR 2021

## GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

### 17.-26. JUNI 2021

## ALPINAE CULINAR

### WERBUNG:

*Zielgerichtete Kommunikation und Sichtbarmachung unserer Anliegen sind neben der Produktpräsentation und der Darstellung der Betriebe ein wesentlicher Faktor für den Erfolg der Gesamtveranstaltung und den Mitgliedsbetrieben.*

*Hier unterstützen uns nicht nur die entsprechenden Tourismusverbände sondern auch jene Medienhäuser welche der Idee einer hochwertigen kulinarischen Regionalkultur nahe stehen. Nur durch ein gemeinsames und breites Auftreten kann es gelingen unsere heimischen Betriebe zum Wohle aller zu unterstützen, wird es erst möglich Veranstaltungen dieser Art zu propagieren und abzuhalten.*

### DIGITALES MARKETING:



### WEBSEITE, BLOG SOCIAL MEDIA

Die Webseite [www-alpinae-culinar.com](http://www-alpinae-culinar.com) wurde zur Gänze überarbeitet. Includiert wurde ein Blog der allen Mitgliedern zur Verfügung steht, und den Social Media Bereich umfassend abdecken soll.

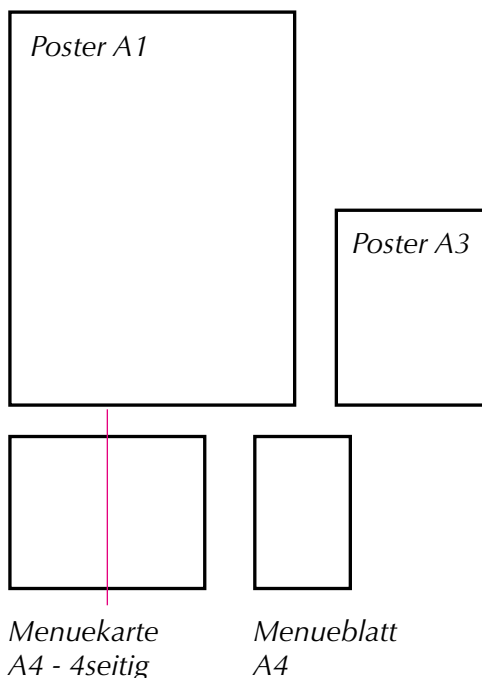
Reservierungsformulare für jeden einzelnen Mitgliedsbetrieb individuelle Mitgliedsseiten

Kontaktplattform für alle regionalen Produzenten.

### INSERATE, PLAKATE, MENUEKARTEN, GUTSCHEINE

So wie in den vergangenen Jahren werden unseren Mitgliedern alle benötigten Menuekarten, Plakate und Gutscheine kostenfrei zur Verfügung gestellt.

PR - Texte und Inserate werden von uns gestaltet und übermittelt.





# ALPINAE CULINAR 2021

GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

17.-26. JUNI 2021

## GEPLANTE AKTIVITÄTEN 2021

### ALPINAE CULINAR 17.-26. JUNI 2021

**ZIELSETZUNG:** Hochwertige Kulinarik aus der Wirtshausküche, regionale österreichische Produktvielfalt, kreativ und variantenreich serviert.

**VERANSTALTUNGSORT:** Österreichweit, in allen Mitgliedsbetrieben der ALPINAE CULINAR

**TEILNEHMER:** Mitglieder der Alpinae Culinar, österreichische Produzenten, Winzer.

## KOOPERATIONSPARTNER 2021

### HAND.WERK.HAUS SALZKAMMERGUT

### HANDWERK BITTET ZU TISCH 12.-13.JUNI 2021

**ZIELSETZUNG:** Unter dem Titel „Handwerk bittet zu Tisch“ gestalten die Teilnehmer der Alpinae Culinar, Landwirte und regionale Lebensmittel-Produzenten aus ganz Österreich einen facettenreichen kulinarischen Marktplatz. Im Fokus stehen Produktverkauf und Erfahrungsaustausch

**VERANSTALTUNGSORT:** HAND.WERK.HAUS Salzkammergut / Bad Goisern

**TEILNEHMER:** Mitglieder der Alpinae Culinar, regionale Produzenten, Landwirte sowie alles rund um das Thema Tischkultur und Kulinarik.

Das Handwerkhaus Salzkammergut ist eines der drei österreichischen Handwerkszentren, die in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes der Unesco aufgenommen wurden. Seit Jahren bürgt das Haus für hochwertige Sonderausstellungen und Themenschwerpunkte zu österreichischer Regionalkultur. Das Haus selbst ist eine Gemeinschaftskooperative namhafter Handwerksbetriebe und EPU's aus dem inneren Salzkammergut.

## TOURISMUSVERBÄNDE

Die „ALPINAE CULINAR“ will österreichweit die „hochwertig kreative Wirtshausküche“ facettenreich und vorbildhaft fördern und unterstützen. Derzeit haben wir mit den Tourismusverbänden des Salzkammergutes und des Ausserlandes unterstützende Partner, die sich dem kulinarischen Auftrage ihrer Mitglieder bewusst sind und diesbezüglich und begleitend auch eigene Programme ( „von Herzen selbstgemacht“ ) entwickelt haben. In der Folge werden wir auch österreichweit bei den jeweiligen Tourismusverbänden unserer Mitgliedsbetriebe um zusätzliche Unterstützung werben.







# ALPINAE CULINAR 2021

## GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

### 17.-26. JUNI 2021

#### KOOPERATION MIT DEM HAND.WERK.HAUS FÜR PRODUZENTEN



**DAS HAND.WERK.HAUS** Salzkammergut ist gemeinsam mit den Handwerkszentren Werkraum Bregenzerwald (V) und dem Textilen Zentrum Haslach (OÖ) in das „UNESCO-Register guter Praxisbeispiele für die Erhaltung des immateriellen Kulturerbes“ aufgenommen worden. Alle drei Initiativen haben die Erhaltung von österreichischem traditionellem Handwerk zum Ziel.

Das HAND.WERK.HAUS Salzkammergut



#### ALPINAE CULINAR 2021:

#### AUFTAKTVERANSTALTUNG 12. & 13. JUNI 2021

#### HAND.WERK.HAUS SALZKAMMERGUT

*In Kooperation mit dem Hand.werk.haus Salzkammergut starten wir den Auftakt zur ALPINAE CULINAR 2021 unter dem Motto: „HANDWERK BITTET ZU TISCH“ im Schloss NEUWILDENSTEIN / Bad Goisern. Eingeladen sind österreichweit alle Produzenten im thematischen Naheverhältnis zu Kulinarik & Gastronomie*

**Veranstaltungsdauer:** 2 Tage

**Veranstaltungszweck:** Verkaufsausstellung  
Produktpräsentation  
Verkostung  
Information / Austausch

**Aussteller:** Landwirte  
Produzenten  
Winzer  
Gastrobetriebe  
Tischkultur  
Tischwäsche  
uvm.

**Kosten:** für 2Tage Standgebühr, incl. Stand, Strom  
2 Tage: \*€ 195.--

*\*Bruttopreis*



# ALPINAE CULINAR 2021

## GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

# 17.-26. JUNI 2021

### ALPINAE CULINAR MITGLIEDSCHAFT

*Die Mitgliedschaft der teilnehmenden Betriebe gilt jeweils für ein Jahr, der Partnerbeitrag ist jährlich zu entrichten und hilft, einen Teil des Finanzierungsbedarfs des Netzwerkes der Alpinae Culinar zu decken.*

LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB / PRODUZENT:

NAME:

---

GASTRONOMIEBETRIEB:

NAME:

---

---

VORNAME:

---

NACHNAME:

---

ANSCHRIFT:

---

TELEFON:

---

E-MAIL:

---

HOMEPAGE:

---

DATUM:

---

UNTERSCHRIFT:



# ALPINAE CULINAR 2021

## GENUSSKULTUR IM ALPENRAUM

### 17.-26. JUNI 2021

## ALPINAE CULINAR CHECKLISTE

Die Checkliste als kleine Hilfestellung um die inhaltliche und werblich - gestalterische Terminisierung des Auftrittes für euch und uns zu erleichtern.

### WAS WIR BENÖTIGEN:

**LOGO, BILDMARKE, SCHRIFTZUG:**  
*Datei von eurem Logo in guter Qualität vorzugsweise als jpg, gif, tif oder eps Datei.*

**BILDMATERIAL, FOTOS:**  
*Fotos vom Betrieb, Haus, Restaurant, Küche  
Fotos von Euch, Küchencrew, Mitarbeiter  
Fotos von Gerichten, Produkten*

**TEXTE:**  
*vorhandene PR - Presstexte,  
Hausbeschreibungen, Kritiken und ähnliches*

**AUSZEICHNUNGEN:**  
*Gault&Millau, Fallstaff, Trip-Advisor  
oder ähnlich wichtige Auszeichnungen*

### BENÖTIGT BIS 31. MAI 2021:

**MENUEVORSCHLÄGE**  
*Eure Menuvorschläge, Speisekarten und Speisefolgen sind bis spätestens 31.Mai 2021 an uns weiterleiten.*

**PARTNERBETRIEBE:**  
*Eure unterstützenden Partnerbetriebe, Produzenten und Winzer sollten bis 31.Mai 2021 fixiert sein.*

### KONTAKT:

*Alle Einsendungen  
und Datenübermittlungen bitte an:*



4824 Gosau,  
Pass Gschütt Strasse 23  
office@traktor41.at  
Tel: +43 664 8860 2501  
www.traktor41.at

