

TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

FELIX 2020 – das Wirtshausfestival Traunsee-Almtal

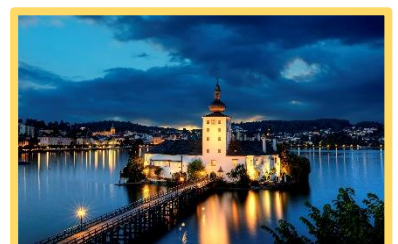
Der Traunsee wurde bereits von den Römern „Lacus FELIX“, der glückliche See, genannt, und dient als Namensgeber für das Wirtshausfestival FELIX. Mehr als 10.000 Besucher wurden in den vergangenen beiden Jahren bei rund 70 Veranstaltungen gezählt. Mit mehr als 50 Veranstaltungen, attraktiven neuen Locations wie der Villa Lanna in Gmunden und 30 namhaften Spitzenköchen aus dem In- und Ausland wird das Felix 2020 erfolgreich fortgesetzt.

Das Festival findet von 27. März bis 27. April 2020 statt und wartet mit einem bunten Potpourri an originellen Kulinarik-Events auf – von der Knödelroas im Oldtimerbus über „50 Shades of Green“ bis hin zur „Avantgarde trifft Alte Garde“ im Pop-up Restaurant Villa Lanna.

Markus Achleitner – Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Kulinarik und Genuss machen die Kultur und die Seele eines Landes für den Gast erlebbar. Regionale Spezialitäten kennen zu lernen und zu genießen ist ein starker Motivationsfaktor für Nächtigungs- und Ausflugs Gäste. Zwölf Prozent der Urlauber entscheiden sich aufgrund des gastronomischen Angebotes für einen Aufenthalt in Oberösterreich. Und für ein Drittel der Tagesgäste ist der Besuch im Restaurant oder Gasthaus der ausschlaggebende Anlass für den Ausflug. (Quellen: T-MONA Tourismus Monitor Austria 2019, AnTagA Analyse Tagesausflug 2017).

„Die Kulinarik ist ein touristisches Marktsegment, das für Oberösterreich großes Nachfrage- und Wertschöpfungspotenzial birgt. Die Landes-Tourismusstrategie 2022 definiert daher das Ziel, eine Kulinarik-Strategie für Oberösterreich zu entwickeln, die dem Land ein unverwechselbares Genuss-Profil gibt und die als Basis für weitere Maßnahmen der Produktentwicklung und Marktkommunikation dient“, erläutert Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner. Die Arbeit an dieser Strategie erfolgt im Schulterschluss von Wirtschafts- und Agrarressort des Landes Oberösterreich,



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

WKO Oberösterreich, Landwirtschaftskammer Oberösterreich und dem Oberösterreich Tourismus. Der strategische Entwicklungsprozess unter breiter Beteiligung relevanter Stakeholder wird im Frühjahr 2020 abgeschlossen sein. „Es gibt noch viel Spielraum, um mit neuen kulinarischen Angeboten und Produkten zusätzliche Gäste für Oberösterreich zu begeistern“, ist Landesrat Achleitner überzeugt. Dabei kann Oberösterreich vor allem mit Qualität und Regionalität punkten.

Formate wie das FELIX entsprechen dem Gästebedürfnis und spiegeln die hohe Qualität der heimischen Wirtshausfestivals wider. Das Festival vereint in einem zeitgemäßen Format Tradition und Innovation und richtet den Blick auf die regional verwurzelte Wirtshausküche. Das hohe Engagement der Veranstalter, die kreative Programmgestaltung mit hochkarätigen Teilnehmern und die professionelle Umsetzung des Festivals lassen dieses Jahr erneut einen Besucheransturm erwarten“, freut sich Landesrat Achleitner und ergänzt: „Die touristische Bedeutung einer solchen Veranstaltungsreihe kann nicht hoch genug eingeschätzt werden, da sie zum einen zur Belebung der Zwischensaison beiträgt und zum anderen außergewöhnliche Schauplätze sowie Kunst, Handwerk und Kultur einer Region vermittelt.“

Kooperationspartner wie die Wirtschaftskammer Oberösterreich, Oberösterreich Tourismus, das Genussland Oberösterreich sowie branchenübergreifende Allianzen etwa mit der Oberösterreichischen Versicherung, wo Regionalität und Qualität ebenfalls zu den Kernthemen zählen, untermauern die Bedeutung des Festivals.



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

LR Max Hiegelsberger – Obmann des Vereins Genussland

Marketing Oberösterreich

„Beste Lebensmittel von den Bäuerinnen und Bauern und den Manufakturen der Region, veredelt und perfekt in Szene gesetzt von kreativen Gastronomen,

und das Ganze in der wunderschönen Landschaft rund um den Traunsee. Mehr braucht es glaub ich nicht, um den Erfolg des Wirtshausfestival FELIX zu erklären.“ so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger. Vorzeigeprojekte wie FELIX machen erlebbar, welche große Kraft und Möglichkeiten in der Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Gastronomie stecken.

„Das FELIX Wirtshausfestival ist sicherlich ein Vorreiter in der Präsentation regionaler Kulinarik. Was rund um den Traunsee bereits toll funktioniert, nämlich die regionalen Lebensmittel in den Gaststätten erlebbar zu machen, soll mit der Kulinarik-Strategie in ganz Oberösterreich ausgerollt werden. Das Genussland OÖ hat mit der Gastro-Initiative hier bereits wichtige Vorarbeit geleistet und wird diese Bemühungen 2020 noch intensivieren“, so Hiegelsberger: „Hochqualitative Lebensmittel, bereitgestellt von den Bäuerinnen und Bauern der Umgebung, sind in doppelter Hinsicht wichtige Partner der Gastronomie und des Tourismus. Sie bilden die Grundlage der oberösterreichischen Kulinarik und die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern ermöglicht erst Österreichs weltbekannte landschaftliche Schönheit. Gratulation an alle Beteiligten des FELIX Wirtshausfestivals, die diese Partnerschaft vorleben.“

Thomas Mayr-Stockinger, Spartenobmann-Stellvertreter Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKOÖ, Fachgruppenobmann der öö. Gastronomie

„Mit FELIX, dem Wirtshausfestival Traunsee-Almtal haben engagierte Gastronomen im öö. Seengebiet einen kulinarischen Markstein gesetzt, der in- wie ausländische Gäste zusätzlich motiviert, das Tourismusland Oberösterreich im wahrsten Sinne des Wortes zu genießen.“ betont der Spartenobmann-Stellvertreter der öö. Tourismus- und Freizeitwirtschaft



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

sowie Fachgruppenobmann der öö. Gastronomie, Thomas Mayr-Stockinger.

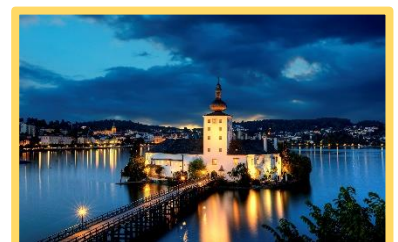
Bislang zweimal veranstaltet, hat sich dieses Festival bereits über Oberösterreichs Grenzen hinweg als Vorzeigeprojekt etabliert und trägt maßgeblich dazu bei, Oberösterreich als Ganzjahresdestination zu positionieren.

Touristisch ist Oberösterreich bestens aufgestellt: Von der kleinen Imbissstube bis zum Haubenlokal, von der Frühstückspension bis zum 5-Sterne Hotel erstreckt sich die Bandbreite der 6926 Gastro- und Hotellerie -Betriebe mit ihren 23.345 Mitarbeitern. Dieser Facettenreichtum spiegelt sich gastronomisch auch beim FELIX wider, wo vom Knödelschiff über die asiatische Fusionsküche bis hin zur Drei-Hauben-Gastronomie vieles geboten wird.

Das kulinarische Festival am und rund um den Traunsee sowie neu im Almtal ist aber auch ein leuchtendes Beispiel für die gute Zusammenarbeit innerhalb der Branche in Form diverse Wirtekooperationen. Beim FELIX sind Mitglieder der KultiWirte, Traunseewirte und der Salzkammergut Fischrestaurants „mit an Bord“. „Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie unterstützen diese Kooperationen sehr gerne, weil sie vor allem auch das typische Wirtshaus und die typische oberösterreichische Küche nicht nur am Leben erhalten, sondern sie auch innovativ weiterentwickeln. Das wird auch beim diesjährigen Wirtshausfestival FELIX wieder der Fall sein“, ist Wirteobmann Mayr-Stockinger überzeugt.

Dr. Josef Stockinger, Generaldirektor Oberösterreichische Versicherung AG

„Essen und Trinken sind ein selbstbewusster Teil der Kultur Oberösterreichs. In den guten Wirtshäusern und Restaurants kommt dieses genussvolle Erbe unserer Heimat am besten zur Entfaltung. Als regionaler Versicherer fühlen wir uns dieser kulinarischen Tradition Oberösterreichs und den Wirten besonders verbunden. Viele Wirtsleute vertrauen auf ihren Versicherungsschutz „made in Oberösterreich“. Gerne unterstützen wir daher auch heuer diese besondere Veranstaltungsreihe der Traunsee-Wirte. Ganz gleich ob als Gastronom oder Genießer – das Festival soll auch in diesem Jahr unseren Kunden wieder viel



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

Freude machen. Beim gemeinsamen Essen und Trinken wird das Keine Sorgen Gefühl in bester Weise erlebbar.“

Wolfgang Gröller – Hotelier, Sprecher „Die Traunseewirte“ und FELIX-Initiator

Rückblickend waren die einzelnen Kulinarik-Veranstaltungen in den letzten beiden Jahren unglaublich erfolgreich. Sowohl Einheimische als auch Gäste ließen sich von der Originalität der Events begeistern. Die beiden Veranstaltungsreihen FELIX 2018 und 2019 trugen spürbar zur

Bewusstseinsbildung und Verankerung des Themas „Kulinarik im Salzkammergut“ bei und sorgten für eine erhebliche Auslastungs-steigerung in der Vorsaison. Der gelungene Start in den letzten beiden Jahren war für die Organisatoren mit ein Grund das Festival auf insgesamt vier Wochen zu verlängern und das Programm zu erweitern.

„Wir freuen uns besonders, dass durch das positive Image diesjährig zusätzlich spannende Gastronomen zur Teilnahme motiviert werden konnten und durch die Neustrukturierung des Tourismusverbands nun auch die Region Almtal mit eingebunden ist.“ betont Gröller.

„Das FELIX-Programm ist auch dieses Jahr wieder einzigartig. Wir haben nationale und internationale Spitzenköche an Bord, die Einflüsse aus aller Welt auf die Teller unserer Gäste bringen“, so Wolfgang Gröller. „Als besonderes Highlight öffnen wir auch 2020 eine Location als Gourmet-Pop-up- Restaurant, nämlich die historische Villa Lanna in Gmunden“, ist Gröller von der Idee begeistert, zwei Abende unter dem Motto „Avantgarde trifft Alte Garde“ zu gestalten. Die Gourmetszene der Alpe Adria Region begeistert mit Weltklasse-Produkten und spannenden Spitzenköchen. Dies ist Grund genug, einige der Stars zu einem Abend der Extraklasse einzuladen. Sowohl im Gourmetrestaurant Bootshaus als auch im Wirtshaus Poststube 1327 werden Gäste kulinarisch verwöhnt.

„Gastronomie muss spannend bleiben. Wir wollen Ausnahmeerscheinungen der Kochszene zu uns ins Salzkammergut



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

holen, das gewohnte Terrain verlassen und gegenseitig voneinander lernen“, zeigt sich Gröller von den internationalen Einflüssen begeistert.

Gäste des Wirtshausfestivals werden immer wieder auf Neue überrascht, da sich das Programm von Jahr zu Jahr nie wiederholt, sondern immer wieder neue Überraschungen bietet. Auch Themenschwerpunkte der Tourismuswirtschaft werden während des Festivals diskutiert und analysiert. Themen vom „Wirtshaus der Zukunft“ sind diesjährig Zero Waste und Nachhaltigkeit. Vernetzung der Gastronomen, Lieferanten und Produzenten stehen hier im Mittelpunkt. FELIX für alle: Ob Großveranstaltungen wie der Traunseewirteball, die 1.000 Jahr-Feier anlässlich des Kloster Traunkirchen-Jubiläums, wo sich der gesamte Ort in eine Unterhaltungsbühne für Besucher verwandelt, der beliebte Fisch- oder Grünpflanzenmarkt in der Grüne Erde-Welt, bis hin zu hochkarätigen Veranstaltungen wie die Sommelier Master Class mit Christopher Bates aus den USA – es ist für jeden Gusto etwas dabei.



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

Die Festival-Highlights

Genusskochschule am Traunsee

ab Freitag, 27.3.2020, Gmunden, Landhotel Grünberg am See

An vier Terminen verfeinern Anfänger und Fortgeschrittene im beeindruckenden Kochstudio des Landhotels Grünberg ihre Kochkünste, lernen kreativ anrichten und genießen anschließend in gemütlicher Runde. Dabei geht's um Knödel- und Strudelküche, Wildpflanzenmenüs und Genuss auf Vorrat, je nach Thema inklusive Kräuterwanderung.

Mit dem Knödelschiff auf Traunsee-Kreuzfahrt

Samstag, 28.3.2020, 16.30 Uhr, Gmunden, Seehotel Schwan

Eine Knödelroas als Kreuzfahrt von Gmunden über den Traunsee und wieder zurück, wobei feinste Knödelvariationen an den Anlegeorten warten.

Im Seehotel Schwan am Gmundner Rathausplatz erfolgt der Auftakt zur Kreuzfahrt mit der Traunseeschiffahrt, danach geht es an Bord der „MS Karl Eder“ auf eine vergnügliche Reise über den See. Mit dem Seegasthof Hois´n Wirt und dem Landhotel Post in Ebensee warten zwei weitere kulinarische Adressen mit Spezialitäten auf.

Weder Fisch noch Fleisch im Bootshaus

Sonntag, 29.3.2020, 18.00 Uhr, Traunkirchen, Seehotel Das Traunsee

Wie großartig fleischlose Küche schmecken kann, unterstreichen bei diesem vegetarischen Gourmetdinner im Restaurant Bootshaus gemeinsam mit Executive Küchenchef Lukas Nagl und Bootshaus Küchenchef Stefan Brunmayr zwei außergewöhnliche Köche: Paul Ivic, der mit dem Tian in Wien weltweit erstmals in einem vegetarischen Restaurant einen Michelin-Stern erkochte und die Berliner Köchin und Autorin Sophia Hoffmann, ein Star der deutschen veganen Szene



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

Alpin-Asiatische-Fusionsküche

Montag, 30.3.2020, 18.30 Uhr, Vorchdorf, Brauerei Schloss Eggenberg

Küchenchef Patrick Paß und sein Sushi-Meister Rico Raßbach vom 2 Hauben-Restaurant Fritz & Friedrich im Hotel Rigele Royal in Obertauern bringen Alpine-Asian-Fusionsküche ins Salzkammergut. Mit der Kraft von Hand und Messer entsteht dabei eine explosive Komposition, die ihresgleichen sucht. Ambitioniert und bewusst gewagt steht hier Sushi neben Saibling, trifft Lungauer Bio-Fleisch auf Tzukuri. Im revitalisierten Alten Sudhaus der Brauerei Schloss Eggenberg wird ein 5-Gänge-Menü in legerer Atmosphäre aufgetischt, begleitet von einer fein abgestimmten Auswahl an Eggenberger Bierspezialitäten.

Fachveranstaltung: Wirtshaus der Zukunft

Montag, 30.3.2020, 16.00 Uhr, Traunkirchen, Klostersaal

„Zero Waste“ (Verhinderung von Lebensmittelverschwendung) ist mehr als nur ein Trend, sondern ein umweltbewusstes Gebot der Zeit. Zwei Stunden anregende Diskussion mit den Spitzenköchen der Jeunes Restaurateurs (JRE), warum eine erfolgreiche Küche nicht nur auf Luxusprodukte angewiesen ist, sondern ihre wahre Kreativität, Individualität und Stärke gerade auch mit weniger populären Produkten zum Ausdruck bringt. Zudem wird die Aktivistin, Köchin und Autorin Sophia Hoffmann über ihre persönlichen Erfahrungen berichten.

Dinner nach der Fachveranstaltung Wirtshaus der Zukunft

Montag, 30.3.2020, 18.30 Uhr, Traunkirchen, Wirtshaus Poststube 1327

„Zero Waste“ – die kulinarische Umsetzung der nachmittäglichen Diskussion mit einem außergewöhnlichen „from nose to tail-Dinner“, bei dem Starköche wie Richard Rauch (Geschwister Rauch), Manuel Ressi (Bärenwirt Hermagor) und zwei weitere Überraschungsköche gemeinsam mit Küchenchef Stefan Griessler vom Wirtshaus Poststube 1327 ein 5-Gänge-Menü zaubern.



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

Kochbuchpräsentation „Kulinarisches Salzkammergut“

Donnerstag, 2.4.2020, 18.30 Uhr, Traunkirchen, Wirtshaus

Poststube 1327

Das neue Kochbuch "Salzkammergut" von Lukas Nagl und Autorin Katharina Seiser birgt alle Voraussetzungen zum Bestseller. An diesem Abend wird es erstmals präsentiert, begleitet von einem entsprechenden Menü mit fünf außergewöhnlichen Gerichten aus dem Buch. Für Wohlfühlstimmung sorgt Musik aus dem Salzkammergut.

Infos: <https://www.brandstaetterverlag.com/buch/salzkammergut-0>

50 Shades of Green - Erotik im Almtal

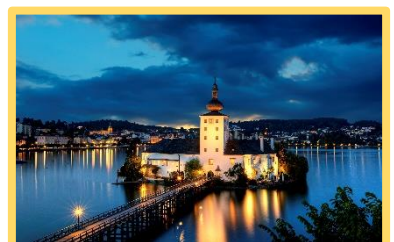
Samstag, 4.4.2020, 19.00 Uhr, Pettenbach, Bierheuriger Rankleiten

Ein Abend der Sinnesfreuden in der neuen Kultadresse für Bierfans in Pettenbach. Küchenchef Patrick Höglinger kocht aphrodisierende Gerichte nach Rezepten von Kräuterfrau Ursula Asamer. Begleitet von Genoveva Trautweins Harfenklängen trägt Märchenerzähler Helmut Wittmann erotische Volksmärchen rund um frivole Lust und das Glück der Zweisamkeit vor. Franz Bernegger singt dazu Lieder vom Genuss der verbotenen Früchte und spielt auf der Bockpfeife.

Istrien zu Gast - Konoba trifft Wirtshaus

Sonntag, 5.4.2020, 18.00 Uhr, Traunkirchen, Wirtshaus Poststube 1327

Die kroatische Adria-Halbinsel Istrien hat sich innerhalb der letzten Jahre als Trend-Destination für Feinschmecker etabliert. Besonders beliebt sind die gemütlichen Landgasthäuser (Konobas), deren traditionelle Spezialitäten an diesem Abend auf österreichische Wirtshausküche treffen. Gesellige Family-Style-Atmosphäre ohne Dresscode ist angesagt. In gemütlicher Runde werden alle Gerichte zum Teilen auf den Tischen eingestellt. Die Stars dieses Abends sind die kroatischen Gastköche Tvrtko Sakota (Kroatiens Koch des Jahres und aktuell mit 3-Gault Millau Hauben bewertet), Jeffrey Vella (Spitzenkoch und kulinarischer Direktor der renommierten Maistra Hotels) und Sinisa Cerin (ehemaliger Metzger und aktuell Spitzenkoch, der für seine typische kroatische Hausmannskost bekannt ist).



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

Workshop mit Jürgen Vsetecka - Vergessene Mehlspeisen Österreichs

Samstag, 11.4.2020, 10.00 -14.00 Uhr, Pinsdorf, Soulsistakitchen

Jürgen Vsetecka, der „Chief of Sugar“, ist Patissier und Konditor. Nach Kurkonditorei Oberlaa und Café Landtmann ist er nun Chef-Patissier im „Meinl am Graben“ in Wien. Er schreibt für Zeitungen, hält Kurse und Workshops und brennt für alte, ursprüngliche und fast vergessene Rezepte, die er kreativ neu präsentiert. Und genau das wird Jürgen auch in diesem Workshop tun!

Avantgarde trifft Alte Garde

Freitag, 17. 4. und Samstag, 18.4.2020, 18.30 Uhr, Gmunden, Villa Lanna

An nur 2 Abenden ist die legendäre, privat bewohnte Villa Lanna in Gmunden als Pop-up Restaurant geöffnet! Dieses architektonische Gesamtkunstwerk aus dem 19. Jahrhundert ist Bühne für ein kulinarisches Aufeinandertreffen spannender Küchenstars und bekannter Kochlegenden der österreichischen Gourmetszene. Mit dabei sind junge, wilde Spitzenköche wie Lukas Mraz (das „Mraz und Sohn“ ist seit Jahren eines von drei Wiener Restaurants mit zwei Michelin-Sternen), Eduard Dimant (in Israel geboren, hat er auch eine Ausbildung als Sushi-Meister und war in internationalen Spitzenrestaurants tätig, bereits seit 7 Jahren ist er nun im beliebten Mochi in Wien) sowie Harald Irka/Restaurant T.O.M.R Pfarrhof Sankt Andrä (bereits mit jungen 20 Jahren zählte Irka zu den aufstrebenden österreichischen Spitzenköchen). An diesen beiden Abenden bietet sich zudem die einmalige Gelegenheit, bekannte Kochlegenden wie Christian Petz, Lisl Wagner-Bacher und Klaus Fleischhaker zu erleben. Für die perfekte Weinbegleitung sorgt Weinexperte Franz Schafelner.

Salzkammergut trifft Wiener Schmäh

Freitag, 17.4. und Samstag, 18.4.2020, 18.00 Uhr, Altmünster, Maximilianhof

Wenn Köstlichkeiten aus dem Salzkammergut auf die kreativen Ideen von 2-Hauben-Koch Markus Höller und Österreichs Kochlegende Reinhard Gerer treffen, dann wird in der Stube nur Gutes serviert, wie Traunkrebslerl und Grammelknöderl mit Zitronenkraut und Bisque oder „Zwiebelrostbraten“ vom Reh mit Lauchgewächsen, Gurkerlrelish und Sellerie.



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

Bio-Gartlermarkt

Freitag, 17.4. und Samstag, 18.4.2020, Pettenbach, Grüne Erde-Welt

Das Areal der Grüne Erde-Welt des Almtaler Biomöbel-, Biokosmetik- und Fair Fashion-Herstellers verwandelt sich in einen riesigen Bio-Pflanzen- und Samenmarkt. Dies alles mit bewährten, vergessen geglaubten Sorten, die obendrein im nächsten Jahr mit ihren Samen selbst vermehrt werden können, wie es der Philosophie nachhaltigen Wirtschaftens und der Ressourcenschonung entspricht. Mehr als 7.000 Bio-Pflanzen warten mit fachkundiger Beratung auf grüne Daumen.

US-Amerikanische-Küche trifft Windlegern-Kulinarik

Freitag, 24.4.2020, 18.30 Uhr, Neukirchen, Almgasthof Windlegern

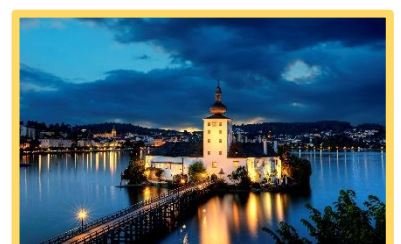
An diesem Abend prallen nicht nur amerikanische und österreichische

Köstlichkeiten aufeinander, sondern auch geballte Weinkompetenz bei den Windlegern-Wirtsleuten Julia & David, beide Certified Sommeliers. Zu Gast sind die spannenden Weine und originellen Gerichte von Christopher Bates, dem 199. Master Sommelier der Welt. Ein gastronomisches Multitalent, das in den Finger Lakes im Norden von New York ein extrem angesagtes, kleines Kulinarik-Imperium mit hochqualitativen „Wirtshäusern“ und Fine-Dining-Restaurant FLX Table betreibt, das von USA Today zum „Besten neuen Restaurant“ in ganz Amerika gewählt wurde.

Fisch & Frühling mit Alpin Sake

Freitag, 24.4.2020, 18.00 Uhr, Gmunden, Restaurant Dollmanns

Nahe der Traunbrücke haben Stephanie und Johannes Dollmann ihr gleichnamiges Lokal zum kleinen Refugium für Genießer gemacht. Reinanke und Hecht aus heimischen Gewässern sind an diesem Abend die Hauptakteure eines 4-gängigen Fischmenüs, zu dem Berufsfischerin Ulrike Huber Unterhaltsames aus der Welt der Fischerei erzählt. Dazu gibt es ein weiteres Highlight: eine Verkostung von Alpinem Sake, also Sake, der von zwei jungen Geschmackstüftlern in Österreich (!) produziert wird.



TRAUNSEE-ALMTAL

salzkammergut

1.000-Jahr-Feier Kloster Traunkirchen

Samstag, 25.4.2020, 16.00 bis 22.00 Uhr, Traunkirchen

Anlässlich des 1.000-jährigen Bestehens des Klosters Traunkirchen verwandelt sich der gesamte Ort zur spektakulären Bühne für ein besonderes Geburtstagsfest. Künstler, traditionelle Handwerker, Gaukler und Musikanten sorgen für Unterhaltung. Spitzenköche und regionale Produzenten präsentieren traditionelle Spezialitäten, kreatives Streetfood, wie Stanglfisch, Knödeln oder Holzknechtnock'n, und ausgezeichnete Winzer werden im Riedpark ihre Weine präsentieren. Die Traunsee-Schiffahrt steht zudem für Rundfahrten bereit.

Details zu allen Veranstaltungen und Tickets: www.wirtshausfestival.at oder Ferienregion Traunsee-Almtal, Toscanapark 1, 4810 Gmunden,

Telefon 0043 7612/74451, Email: info@wirtshausfestival.at

Presseinfos: ART RedaktionsTeam, Renate Pichlmann, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon: 0043 676 9643005, Mail: r.pichlmann@artmail.at

Alle Bilder zu FELIX 2019 finden Sie per Mausklick zum Download unter:
<https://www.art-redaktionsteam.at/de/kunden-text-bildarchiv/felix-2020-das-wirtshausfestival-traunsee-almal>

