

## Was ist die Alpen-Kulinarik\*?



Ziel der **Alpen-Kulinarik** ist die Erarbeitung und Umsetzung innovativer Ansätze, um der steigenden Nachfrage nach einer regionalen und frischen Küche nachzukommen.

Greifen Sie diesen Trend durch die **kostenfreie** Teilnahme an der Alpen-Kulinarik auf, **steigern somit Ihren Umsatz und Gewinn** und tragen daneben zusätzlich zu einer nachhaltigen Wertschöpfung in Ihrer Region bei!

\*Die Alpen-Kulinarik ist ein von der EU gefördertes, grenzüberschreitendes Gemeinschaftsprojekt der Universität Salzburg (Zentrum für Gastrosophie), des Tourismusverbandes München-Oberbayern e.V. und der Fachhochschule Salzburg Forschungsgesellschaft.

## Unsere Zielgruppe...



Die Alpen-Kulinarik richtet sich mit ihren Inhalten und Maßnahmen an alle Akteure in den teilnehmenden Regionen in Oberbayern und Salzburg, die dazu beitragen wollen, ein regionales, authentisches und qualitativ hochwertiges kulinarisches Angebot bereitzustellen und/oder sich damit beschäftigen.

Insbesondere sind das:



Gastronomen und Hoteliers,



Lebensmittelproduzenten,  
-verarbeiter oder -händler,



Touristiker und Gesundheits-  
tourismuseinrichtungen

**Teilnahme kostenlos!**

Anmeldung unter [www.alpen-kulinarik.eu](http://www.alpen-kulinarik.eu)



## Einladung zum Jahresevent

### Regionalität – Identität – Ernährung

Die aktuellen Trends Genuss, Kulinarik und Regionalität werden in unserer grenzüberschreitenden Netzwerk- und Auftaktveranstaltung des INTERREG-IV-A-Projekts „Alpen-Kulinarik – so schmeckt die Region“ thematisiert. Wissenschaft und Praxis werden dabei auf spannende Weise systematisch verbunden.

#### Wann & Wo

Sonntag, 28. November 2010 von 14.30 bis 19.00 Uhr  
Stiegl-Brauwelt (anschließend Abendessen)  
vorwiegend wissenschaftliche Vorträge

Montag, 29. November 2010 von 09.00 bis 16.30 Uhr  
Hotel Heffterhof  
praxisorientierte Impulsvorträge und Workshops

#### Top-Themen:

- emotionaler Bindungskraft regionaler Ernährung
- Kochbücher aus dem 18. Jahrhundert
- Erfolgsprojekt „Gourmet Vital“
- Gibt es ‚die‘ bayerische bzw. ‚die‘ österreichische Küche?
- gesunde Weiterentwicklung traditioneller Gerichte
- Chancen der Regionalität etc.

Das Projekt „Alpen-Kulinarik – so schmeckt die Region“ wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) kofinanziert.

# Programm

## „Regionalität - Identität - Ernährung“

Sonntag, 28. November und Montag, 29. November 2010  
Stiegl-Brauwelt und Hotel Heffterhof Salzburg

### Sonntag, 28.11.2010 | „Stiegl-Brauwelt“, Salzburg

14:30-14:45	<i>Begrüßung</i> Univ.-Prof. Dr. Lothar Kolmer
14:45-15:30	<i>Terroir, oder die Verklärung des Lokalen: sensorielle Fakt oder gastronomisches Dogma? Zur emotionalen Bindungskraft regionaler Ernährung in Europa seit 1500</i> Dr. Rengenier Rittersma/Universität des Saarlandes
15:30-16:15	<i>Ungehobene Schätze: Handschriftliche Kochbücher aus dem späten 18. und frühen 19. Jahrhundert</i> Mag. Helga Müllneritsch, Bakk./Karl-Franzens-Universität Graz
16:15-16:30	Pause
16:30-17:15	<i>„Der Mensch ist, was er isst“ – Ludwig Feuerbach als Vordenker der Gastrosophie</i> PD Dr. Harald Lemke/Universität Lüneburg
17:15-18:00	<i>„Genuss in Österreich“</i> Mag. Bettina Brandtner/ Lebensministerium Wien (angefragt)
18:00-18:15	Pause
18:15-19:00	<b>Praktikervortrag</b> <b>Werner Langbauer präsentiert „Gourmet Vital“</b>
ab ca. 19:00	Abendessen und gemütlicher Ausklang in der „Stiegl-Brauwelt“

### Montag, 29.11.2010 | Hotel „Heffterhof“, Salzburg

ab 09:00	Kaffee und Butterbrezen
10:00-10:15	<i>Begrüßung</i> Rektor Univ.-Prof. Dr. Heinrich Schmidinger/ Universität Salzburg, Landesrat Sepp Eisl und 1. Vorsitzender des Tourismusverbandes München-Oberbayern e. V. und Regierungspräsident Bezirk Oberbayern Christoph Hillenbrand

10:15-10:30	<i>Zielsetzung des Interreg-Projekts „Alpen-Kulinarik“ und Erläuterung des Tagungsverlaufs</i> Univ.-Prof. Dr. Lothar Kolmer und Univ.-Prof. Dr. Thomas Mohrs
10:30-11:15	<i>Gibt es überhaupt „die“ bayerische und „die“ österreichische Küche?</i> „Zwiegespräch“ zwischen Univ.-Prof. Dr. Lothar Kolmer und Richard Zahnhausen
11:15-11:30	Kaffeepause
11:30-12:15	<i>„Welche Anforderungen stellen (die) Gäste an die regionale Küche?“</i> Dr. Peter Peter/Kulinaristik-Experte
12:15-13:45	<i>Parallelworkshops zur Auswahl</i> 1. Die „gesunde“ Weiterentwicklung traditioneller Gerichte Leitung: Mag. Karin Buchart/essimpuls 2. Chancen der Regionalität in der Gastronomie Leitung: Mag. Johannes Mayr/keyquest-Marktforschung 3. Wie kommuniziert man „Regionalität“ (Ernährungskommunikation) Leitung: Manfred Müller/food-and-beverage
13:45-14:30	Mittagspause
14:30-15:15	<i>Präsentation der Workshopergebnisse im Plenum (mit Diskussion)</i> Moderation: Mag. Maria Pinwinkler
15:15-15:30	Kaffeepause
15:30-16:30	<i>Podiumsdiskussion</i> <i>„Regionalität – Identität – Ernährung“</i> Teilnehmer: Univ.-Prof. Dr. Lothar Kolmer; <b>Sternekoch Heinz Winkler</b> ; Gastro-Journalist Peter Gnaiger, Salzburger Nachrichten; Leo Bauernberger, Geschäftsführer der Salzburger-Land Tourismus GmbH; Angela Inselkammer, Vizepräsidentin Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V. und Vizepräsidentin, Landesbäuerin Ök.-Rat Elisabeth Hölzl Moderation: Univ.-Prof. Dr. Lothar Kolmer
ab ca. 16:30	Gemütlicher Ausklang