



## Vom Kitzsteinhorn bis zur Burg Kaprun: Hochgenuss mit Kulinarikstars wie Parvin Razavi bei den Falstaff Genuss-Skitagen â€“ BILD

ID: LCG23091 | 20.03.2023 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik  
Ã–sterreich | Medieninformation

Von 16. bis 19. März 2023 feierten die Falstaff Genuss-Skitage das zweite Wochenende mit hochkarätigen Events am Kitzsteinhorn und auf der Burg Kaprun – neben all den Vorzügen des Sonnenskilaufts zwischen Gletscher, Berg und See. Die Haubenköche Parvin Razavi, Johann Schmuck und Franz Meilinger begeisterten an einzigartigen Locations alle Genuss-Fans in der Region Zell am See-Kaprun.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Zell am See (LCG) – Das perfekte Ambiente für einen wunderbaren Genussabend bot die Burg Kaprun am 16. März 2023. Beim ausverkauften Event in der mittelalterlichen Location zeigte Haubenköchin **Parvin Razavi** ihr Können. Sie wechselte ihren Standort von ihrem 3-Hauben-Restaurant „&flora“ in Wien nach Zell am See-Kaprun, wo sie noch heute von schönen Kindheitserinnerungen schwärmt. Sie begeisterte mit ihren vegetarischen Kreationen: Chinakohl mit Miso-Curry und Shiitake Yakitori und ein „&flora“-Signature-Dish aus Rübenraritäten mit Salzzitrone standen auf dem Menü. Besonders wichtig sind der persisch-österreichischen Köchin die nachhaltige Verarbeitung ihrer Produkte „from farm to table“ und ein wertschätzender Umgang mit Lieferanten.

„Meine Rezepte sollen die Menschen inspirieren. Gemeinsam mit meinem Küchenteam voller Frauenpower sehe ich Gemüse als Zukunft der Kulinarik und freue mich über so viel positives Feedback hier in Zell am See-Kaprun“, so **Parvin Razavi**, Küchenchefin im Wiener „&flora“.

## DJ-Sound und Pinzgauer Tapas am Ice Camp Sonnendeck auf 2.600 Metern am Kitzsteinhorn und drei Spitzenköche im Tauern Spa

Am Freitag, dem 17. März 2023, gab es beim „ICE CAMP Tasting“ am Kitzsteinhorn bei cooler Atmosphäre kulinarische Highlights zu erleben. Die österreichische Küche wurde auf eine neue, hippe Art interpretiert. Bester Wein vom Weingut Müller aus Krustetten im Kremstal, Bier vom Stiegl-Gut Wildshut, dem ersten Biergut Österreichs, und Sekt von der Sektkellerei Kattus gab es zu verkosten. Red-Bull-Showbarkeeper sorgten für erfrischende Cocktails und Entertainment. Saxophonist und DJ **Peter Sax** hüllte das hochalpine Ambiente in eine chillige Atmosphäre. Am Abend verwandelte sich das Tauern Spa in Zell am See-Kaprun in einen wahrhaftigen Haubentempel: Beim ausverkauften „6 Hands | 6 Senses“ kreierten gleich drei Spitzenköche mit vier Hauben und drei Gabeln ein exklusives 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung vom Weingut Gager und dem Weingut Türk.

## Hochgenuss-Dinner auf 3.029 Metern am Kitzsteinhorn

Am 18. März 2023 lud Salzburgs höchstgelegenes Restaurant zu einem kulinarischen Abend im Einklang mit der Natur. Nach einer exklusiven Seilbahnauffahrt mit anschließendem Aperitif auf der Panorama-Plattform „Top of Salzburg“ verwöhnten **Johann Schmuck** und **Franz Meilinger** – zwei hochkarätige Köche der österreichischen Spitzengastronomie mit insgesamt elf Hauben – die Gäste im „Gipfel Restaurant“ mit einem exquisiten 6-Gänge-Degustationsmenü. Dazu reichten die Gastgeber eine erlesene Selektion an österreichischen Topweinen – eine Masterclass vor atemberaubender Hochgebirgskulisse.

„Regionalität spielt in unseren gastronomischen Betrieben am Kitzsteinhorn eine zentrale Rolle. Den Großteil unserer Produkte beziehen wir von heimischen Anbietern. Denselben Werten folgten in diesem Jahr auch unsere kulinarischen Veranstaltungen im Rahmen der Falstaff Genuss-Skitage. Beim ‚ICE CAMP Tasting‘ gab es allerlei Regionales zu verkosten, beim ‚HOCHGENUSS‘ in unserem ‚Gipfel Restaurant‘ kam eine raffinierte Interpretation vom Besten auf den Tisch, was Region und Saison zu bieten haben“, so **Norbert Karlsböck**, Vorstandsdirektor der Gletscherbahnen Kaprun.

„Die Falstaff Genuss-Skitage sind als kulinarisches Qualitätsevent von Zell am See-Kaprun bereits in der Durchführung ein voller Erfolg. Die Gäste waren begeistert von ausgezeichneter Kulinarik, prämierten Weinen, einzigartigen Locations und besten Bedingungen für den Sonnenskilauf in der Region. Herzlichen Dank an Falstaff, Kitzsteinhorn und Schmittenhöhe für das gemeinsame Projekt“, freut sich **Renate Ecker**, Tourismusdirektorin von Zell am See-Kaprun.

Weitere Informationen auf [genuss-skitage.at](https://genuss-skitage.at)

## Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Exemplaren das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Die Mediaanalyse 2021/22 attestiert Falstaff eine Reichweite von 2,7 Prozent. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein-und Genussportal Österreichs und verzeichnet über 463.000 Unique User laut Österreichischer Web Analyse (Q4/2022). Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 150.000 Weine mit Bewertungen, knapp 21.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.300 Cafés, die besten Wein-und Cocktailbars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist

Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 210.000 Facebook-Freunden sowie über 110.000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf [falstaff.com](http://falstaff.com)

**+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](http://leisure.at)  
(Schluss)

