

Genuss pur: Lienz verwandelt sich im Sommer zur Gourmet-Oase!

Erleben Sie das Gourmet-Festival „Kulinarische Sommerfrische“ in Lienz vom 17. Juli bis 22. August 2025 mit Spitzenköchen und regionalen Produkten.



Lienz, Österreich - In wenigen Tagen dürfen sich Genießer und Feinschmecker auf eine kulinarische Hoch-Zeit in Osttirol freuen. Vom 17. Juli bis 22. August findet in Lienz das begehrte Gourmet-Festival „Kulinarische Sommerfrische“ statt. Dieses Event hat sich als Highlight der sommerlichen Veranstaltungen etabliert und verspricht, ein wahres Fest für alle Sinne zu werden. Die Veranstaltung liegt im Fokus der lokalen Gastronomie und bringt Produzenten und Köche zusammen, um die besten regionalen Produkte zu präsentieren. Laut **osttirol-heute.at** wird damit ein starkes Netzwerk zwischen Landwirtschaft und Gastronomie gefördert.

Der Hauptplatz von Lienz wird zur Bühne für das Konzept

„Piazza Gourmet“, das sowohl Komponenten traditioneller als auch zeitgenössischer Küche vereint. Auf den liebevoll inszenierten Standorten in historischen Biedermeier-Pavillons können Besucher nicht nur den Spitzenköchen aus Osttirol und den umliegenden Regionen über die Schulter schauen, sondern sich auch von deren Kunstfertigkeit inspirieren lassen. Die Gastronominnen und Gastronomen präsentieren kreative und raffiniert zubereitete Gerichte aus hochwertigen regionalen Zutaten, die das kulinarische Angebot auf ein neues Niveau heben. „Osttirol de luxe“ richtet dabei nicht nur den Blick auf die Qualität, sondern auch auf die Vielfalt der alpinen Küche, wie die [osttirol.com](https://www.osttirol.com) berichtet.

Starkes Line-up und spannende Zusammenarbeit

Besonders hervorzuheben sind die mitwirkenden Chefs, die das Event bereichern werden. Mit insgesamt 29 erfahrenen Köchinnen und Köchen aus unterschiedlichen Regionen, darunter auch Gasthöfe aus Südtirol, Kärnten, Salzburg und der Steiermark, wird die kulinarische Palette sehr breit gefächert. Zu den renommierten Gastköchen zählen unter anderem Stefan Lastin und Manuel Ressi. Ergänzt wird das Angebot durch die Chefs in Residence, wie Ernst Moser, Josef Mühlmann und Clemens Gesser, die mit ihrer Expertise für erstklassige Gaumenfreuden sorgen.

Ein weiteres Highlight des Festivals ist die „Bar de luxe“, an der erlesene Getränke, Weine sowie Edelbrände serviert werden. Hier trifft man auch auf einige der besten Winzer der Region, die ihre edlen Tropfen präsentieren. Unter den teilnehmenden Weingütern sind das Weingut Thaller, das Weingut Reeh und der traditionsreiche Nikolaihof, die für einen besonderen Genuss sorgen werden.

Ein Festival für Jung und Alt

Das areal von Osttirol de luxe bietet nicht nur Gaumenfreuden, sondern auch Möglichkeiten zur Ausbildung. Interessierte Jugendliche können an Tages-Schnupperpraktika teilnehmen, um einen Einblick in das Koch-Handwerk zu erhalten. Zu den Ansprechpartnern gehört Waltraud Sander, die sich um die Anmeldung kümmert. Die Veranstaltung hat täglich von 12:00 bis 20:00 Uhr geöffnet, mit einer kleinen Ausnahme am 10. August, wo ein Ruhetag eingeplant ist.

Die „Kulinarische Sommerfrische 2025“ ist ein Beleg für das Engagement der Region, die Gastronomie durch ein großes Netzwerk zu fördern und die Regionalität mit raffinierter Küche zu verbinden. Ein Fest für alle Sinne – da liegt was an in Lienz! Wer sich schon immer gewünscht hat, die Geheimnisse der besten Köche zu lüften, sollte sich diesen Event nicht entgehen lassen. Weitere Informationen gibt es auf den Seiten von osttirol-heute.at und osttirol.com.

Details	
Ort	Lienz, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.osttirol-heute.at• www.osttirol.com• www.vinaria.at

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at