

JRE-CHEF'S ROULETTE 2022

Das wohl originellste Kochkarussell Österreichs!

30 Spitzenköche aus den Reihen der europäischen Kochelite Jeunes Restaurateurs (JRE) tauschten am 5. Oktober ihren Herd. Wer wo kocht, wurde durch die Roulette Kugel entschieden und blieb bis zu den ersten Gängen die große Überraschung und machte diesen Abend zusätzlich unvergesslich und spannend. Die einzelnen Gänge wurden von den angereisten Gastköchen zum einen aus mitgebrachten Produktspezialitäten ihrer Heimat kreiert, zum anderen aus Zutaten, wie sie für das Gastgeber-Restaurant typisch sind. Gerade dieser neue Blickwinkel von außen garantierte für Stammgäste so manchen verblüffenden Teller. Abgerundet wurde dieses fantastische Erlebnis für genussbegeisterte Gäste durch eine entsprechend spannende Weinbegleitung.

Mehr zu allen Köchen unter JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe): www.jre.eu/at



PR NEWS!

„Rien ne va plus“ – Die Kugel ist gefallen... Genuss-Jackpot in Leogang:

Einmalig in Österreich ist, dass sich das Haubendorf Leogang mit zwei auserwählten JRE Betrieben schmücken darf: Der Kirchenwirt und das „Dahoam“ in der Riederalm!

Die Gastgeber begrüßten beim diesjährigen Chefs Roulette 2 Starköche in Leogang:

Josef Floh (Gastwirtschaft Floh aus dem niederösterreichischen Langenlebarnd bei Tulln) und Lukas Nagl (Restaurant Bootshaus, Traunseehotels am Traunsee im Salzkammergut).

Im Bild 1:

Das **K1326 Team** Kirchenwirt Leogang & JRE Gastgeberin **Barbara Kottke** (6.vl)

JRE Gastköche: **Josef Floh**, Gastwirtschaft Floh (4.vl), **Lukas Nagl**, Restaurant Bootshaus (5.vl)
Gastwinzer **Thomas Schuster** vom Wagram (3.vl)

Im Bild 2:

JRE Gastgeber Riederalm: **Friedl Herbst** (Seniorchef 1.vl), **Fernando Fanaro** (Maître 2.vl)

JRE Gastkoch: **Lukas Nagl**, Restaurant Bootshaus (3.vl), Gastwinzer: **Armin Kienesberger**, Casa Amore Wein, Schlüßlberg (4.vl)

Bild 3:

JRE Riege Kirchenwirt Leogang: **Hans-Jörg Unterrainer** (3.vl) und Küchenchef **Stefan Birnbacher** (1.vl) zu Gast im JRE Betrieb: Biohotel Schwanen im Bregenzerwald mit **Thorsten Probst** (3.vl), **Franziska Hiller** (2.vl) und Patron **Emanuel Moosbrugger** (5.vl).

Bereits zum fünften Mal durfte der **Kirchenwirt in Leogang** zum Chefs Roulette laden. Die Gourmetstammgäste waren gespannt, wer sie wohl kulinarisch verwöhnen wird - JRE Koch **Josef Floh** schickte nach dem ersten Gang als Hint sein Markenzeichen – den Strohhut durch die Stube – die Gourmets kombinierten sofort und fingen an zu klatschen und begrüßten den Starkoch aus Niederösterreich.

Der Kirchenwirt selbst - **Hans-Jörg Unterrainer** - kredenzte besondere Tropfen ins Glas der Roulette Gäste im Biohotel Schwanen im Bregenzerwald und Küchenchef Stefan Birnbacher schwang den Kochlöffel am Herd von JRE Koch Thorsten Probst.

Lukas Nagl aus dem Salzkammergut– Restaurant Bootshaus reiste bereits zum 2. Mal nach Leogang und begeisterte mit seinen Kreationen die Gourmetgäste im **JRE-Restaurant & Genießerhotel Riederalm**.

JRE-Koch **Andreas Herbst** reiste selbst in das Tiroler Land zum Kulinarik & Genießerhotel Alpin am Achensee. Eingepackt hat er sein „dahoam“-Menü, welches die Gäste der Riederalm im a la Carte Restaurant „dahoam“ genießen dürfen. Ganz nach dem Motto „The Epic Slow Food Leogang“ werden beste regionale & JRE Partner Produkte verkocht.

Kontakte:

Der KIRCHENWIRT in Leogang seit 1326

Gourmetwirtshaus & Historisches Hotel

Geschwister Hans-Jörg Unterrainer & Barbara Kottke

A-5771 Leogang Nr.3, Salzburgerland, Österreich

Tel. +43 (0)6583 8216

info@k1326.com, www.k1326.com

JRE-Restaurant & Genießerhotel Riederalm

Restaurant „dahoam“ by Andreas Herbst

Familie Herbst

A-5771 Leogang, Rain 100, Salzburgerland, Österreich

Tel. +43 (0)6583 7342

info@riederalm.com, www.riederalm.com