

Sterne & Hauben glänzen beim Linzer Gourmet-Frühling 2012

Das hotspots Culinary Art Festival ist eines der wichtigsten Gourmet-Events Europas.

Österreichs glanzvollstes Genuss-Festival geht in die 5. Runde. Die hotspots, der größte Zusammenschluss von Gastronomen und Hoteliers einer österreichischen Stadt, laden von **19. - 24. März 2012** wieder das **“Who is Who” der Kochszene und Österreichs Top-Winzer zum Culinary Art Festival nach Linz ein. Eine Starköchin und 11 Starköche sorgen für den einzigartigen Linzer Gourmet-Frühling an der Donau**, der sich seit 2009 zu einem der wichtigsten kulinarischen Festivals in ganz Europa entwickelt hat. Die hotspots schafften es, innerhalb von drei Jahren rund 60 der besten und international spannendsten Kochkünstler nach Linz zu holen.

Auch beim CULINARYartFESTIVAL 2012 ist **das Aufgebot an Sternen und Hauben wieder beeindruckend:** Zum Auftakt schwingen am Montag, 19. März, **Bobby Bräuer**, Koch des Jahres 2012, 3 Hauben 18 Punkte und **Peter Zinter**, junger Aufsteiger des Jahres, 3 Hauben 17 Punkte, gemeinsam den Kochlöffel und bereiten ein 6-Gänge Gala Dinner im Pöstlingberg Schloß'1 zu. Die **Winzer Reinhard Waldschütz und Matthias Leitner** sorgen für die Top-Weinbegleitung, der beste Sommelier Österreichs, Alexander Koblinger (Restaurant Hotel Obauer), informiert die Gäste über die edlen Tropfen.

Von Dienstag, 20. März, bis Freitag, 23. März gibt's die Gala Dinners mit den Kochstars in den weiteren hotspots Restaurants. Der beste Koch Portugals, der Vorarlberger **Dieter Koschina** (2 Michelin Sterne, Vila Joya) kocht im 2 Hauben-Restaurant Herberstein, **Toni Mörwald und sein Küchenchef Roland Huber** aus dem Kloster UND in Krems (2 Michelin Sterne, 3 Hauben 17 Punkte) kochen im Domviertel Restaurant & Weinbar, **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher, 2 Michelin Sterne im letzten erschienenen Guide 2009, 3 Hauben 18 Punkte) wird die Gäste im Haubenlokal Holzpoldl begeistern, **Franz Fuiko** aus dem Carpe Diem in Salzburg (1 Michelin Stern, 2 Hauben 16 Punkte) sorgt fürs Gala Dinner im Restaurant Cubus im Ars Electronica Center. **Josef Floh**, der beste Wirtshauskoch Österreichs (Gastwirtschaft Floh in Langenlebar, 2 Hauben 16 Punkte), kocht im Romantikgasthaus Oberwirt, **Harald Riedl** (1 Michelin Stern, 2 Hauben 16 Punkte) kommt für einen Abend zurück in seinen Lehrbetrieb, die Bärenstubb im Hotel Zum Schwarzen Bären und der TV-Starkoch **Mike Süßer** wird im Arkadenhof das Gala Dinner zubereiten, begleitet von der besten Kiss-Coverband der Welt.

Das **Abschluss Gala Dinner** findet am Samstag, 24. März, in den Linzer Redoutensälen und im Promenadenhof statt, zubereitet von TV-Starköchin **Kim Sohyi** (Kim kocht, Wien, 1 Michelin Stern, 2 Hauben 16 Punkte), **Dieter Koschina** (2 Michelin Sterne) und **Thomas Dorfer** (2 Michelin Sterne im letzten erschienenen Guide 2009, 3 Hauben 18 Punkte). Dazu werden **edle Weine von Willi Balanjuk** (Freigut Thallern), des **Weingutes Sepp Moser**, des **Weingutes Jurtschitsch** und von **Albert Gesellmann** gereicht.

Die Karten für die Gala Dinners sind direkt in den hotspots Restaurants zu bestellen.

Gesamt-Informationen zum Culinary Art Festival 2012 unter: +43 (0)732 246960-12

Alle Infos zum CULINARYartFESTIVAL 2012,
zu den Starköchen, den Top-Winzern, den Restaurants,
den Ticketpreisen und den Terminen unter:

www.hotspots-linz.at

EINE EXCLUSIV-VERANSTALTUNG DER



CULINARY artFESTIVAL®

19. - 24. März 2012

Die Starköche/in und der Starsommelier im Überblick!



**BOBBY
BRÄUER**

Petit Tiroliä, Kitzbühel
Koch des Jahres 2012
3 Hauben 18 Punkte



**PETER
ZINTER**

Vincent, Wien
Aufsteiger des Jahres 2012
3 Hauben 17 Punkte



**DIETER
KOSCHINA**

Vila Joya, Albufeira
bester Koch Portugals
2 Michelin Sterne



**THOMAS
DORFER**

Landhaus Bacher, Mautern
2 Michelin Sterne im letzten
erschiedenen Guide 2009
3 Hauben 18 Punkte



SOHYI KIM

TV-Starköchin
Kim kocht, Wien
1 Michelin Stern
2 Hauben 16 Punkte



**MIKE
SÜßNER**

TV-Starkoch



**TONI
MÖRWALD**
und
**ROLAND
HUBER**

Kloster UND, Krems
2 Michelin Sterne
3 Hauben 17 Punkte



**FRANZ
FUIKO**

Carpe Diem, Salzburg
1 Michelin Stern,
2 Hauben 16 Punkte



JOSEF FLOH

Gastwirtschaft Floh,
Langenlebrn
2 Hauben 16 Punkte,
bester Wirtshauskoch
Österreichs



**HARALD
RIEDL**

1 Michelin Stern,
2 Hauben 16 Punkte



**ANDREAS
FUCHS**

Yohm, Wien
2 Hauben 15 Punkte



**ALEXANDER
KOBLINGER**

Restaurant Hotel Obauer
bester Sommelier
Österreichs

Kulinarische Sinnesfreuden

wünschen Ihnen die Gastgeber der Dinners 2012!

Die Dinners im Überblick!

DINNER MIT DEN STARKÖCHEN Beginn: 18.00 Uhr, Dinner: 19.00 Uhr
6-gängiges Dinner inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Römerquelle, Kaffee und Digestif

- Montag, **19. März 2012**
- BOBBY BRÄUER** Petit Tiroliä, Kitzbühel, Koch des Jahres 2012, 3 Hauben 18 Punkte
& **PETER ZINTER** Vincnt, Wien, Aufsteiger des Jahres 2012, 3 Hauben 17 Punkte
und **ALEXANDER KOBLINGER** Restaurant Hotel Obauer,
bester Sommelier Österreichs
- AUFTAKT GALA DINNER im Pöstlingberg Schloß'**
TICKETS unter 0732 716633 - 6-Gänge Dinner ... € 149,-
- Dienstag, **20. März 2012**
- DIETER KOSCHINA** Vila Joya, Albufeira, bester Koch Portugals
2 Michelin Sterne
- Herberstein** 2 Haubenrestaurant
TICKETS unter 0732 786161 - 6-Gänge Dinner ... € 179,-
- TONI MÖRWALD und ROLAND HUBER**
Kloster UND, Krems, 2 Michelin Sterne, 3 Hauben 17 Punkte
- Domviertel Restaurant & Weinbar**
TICKETS unter 0732 774491 - 6-Gänge Dinner ... € 149,-
- Mittwoch, **21. März 2012**
- THOMAS DORFER** Landhaus Bacher, Mautern, 2 Michelin Sterne im letzten
erschienenen Guide 2009, 3 Hauben 18 Punkte
- Landgasthaus Holzpoldl** Haubenrestaurant
TICKETS unter 07239 6225 - 6-Gänge Dinner ... € 179,-
- FRANZ FUIKO** Carpe Diem, Salzburg, 1 Michelin Stern, 2 Hauben 16 Punkte
- Café Restaurant Cubus im AEC**
TICKETS unter 0732 944149 - 6-Gänge Dinner ... € 129,-
- Donnerstag, **22. März 2012**
- JOSEF FLOH** Gastwirtschaft Floh, Langenlebar, 2 Hauben 16 Punkte,
bester Wirtshauskoch Österreichs
- Romantikgasthaus Oberwirt**
TICKETS unter 0732 248191 - 6-Gänge Dinner ... € 99,-
- HARALD RIEDL** 1 Michelin Stern, 2 Hauben 16 Punkte
- Restaurant Bärenstub'n im Hotel Zum Schwarzen Bären**
TICKETS unter 0732 772477 - 6-Gänge Dinner ... € 99,-
- Freitag, **23. März 2012**
- MIKE SÜSSER** TV-Starkoch
- Restaurant Arkadenhof**
TICKETS unter 0732 795353 - 6-Gänge Dinner ... € 99,-
- ANDREAS FUCHS** Yohm, Wien, 2 Hauben 15 Punkte
- Restaurant Goldene Pagode**
TICKETS unter 0732 771031 - 6-Gänge Dinner ... € 129,-

>> TICKETS ERHÄLTlich im jeweiligen Restaurant

Der Abschluss des „CULINARYartFESTIVALS“
ist das 6-gängige **Gourmet Gala Dinner!**

**GOURMET GALA
DINNER**

Samstag, **24. März 2012**

BEGINN 17 Uhr



DIE STARKÖCHE/IN DIESES ABENDS

KIM SOHYI TV-Starköchin, Kim kocht, Wien, 1 Michelin Stern, 2 Hauben 16 Punkte

DIETER KOSCHINA Vila Joya, Albufeira, bester Koch Portugals, 2 Michelin Sterne

THOMAS DORFER Landhaus Bacher, Mautern, 2 Michelin Sterne im letzten erschienenen Guide 2009, 3 Hauben 18 Punkte

WINZER DES ABENDS

Willi Balanjuk, WG Sepp Moser

WG Jurtschitsch, Albert Gesellmann

BEGINN 17 Uhr:

exklusiver Champagner-Empfang in den Redoutensälen,
Meet & Greet mit den Starköchen, Autogramme, uvm.

DINNER 19 Uhr:

6-gängiges GALA DINNER im Promenadenhof
inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Römerquelle, Kaffee und Digestif

TICKETS unter 0732 777661

pro Person ... € 195,-

Promenadenhof - Redoutensäle

Promenade 39, 4020 Linz



CULINARY **art**FESTIVAL®

26.-30. APRIL 2011

Die Winzer & der Edelbrenner

Begleitet werden die Dinners von Weinen & Edelbränden **namhafter österreichischer Winzer und Edelbrenner. Mit dabei sind ...**



Anton Bauer
Feuersbrunn - Wagram



Albert Gesellmann
Deutschkreuz - Mittelburgenland



Alois Gross
Ratsch an der Weinstraße - Südsteiermark



Alwin Jurtschitsch
Langenlois - Kamptal



Ludwig Hiedler
Langenlois - Kamptal



Alfred Moritz
Horitschon - Mittelburgenland



Gerhard Kracher
Illmitz - Neusiedlersee



Matthias Leitner
Gols - Neusiedlersee



Andrea & Niki Moser
Rohrendorf - Kremstal



Clemens Strobl
Feuersbrunn - Wagram



Franz Hirtzberger
Spitz - Wachau



Gerhard Markowitsch
Göttlesbrunn - Carnuntum



Gustav Krug
Gumpoldskirchen - Thermenregion



Hannes Reeh
Andau - Neusiedlersee



Willibald Balanjuk
Heiligenkreuz - Thermenregion



Wolfgang & Leopold Hagn jun.
Mailberg - Retzer Land



Reinhard Waldschütz
Straß - Kamptal



Leo Hillinger
Jois - Neusiedlersee



ÖSTERREICH WEIN 



Hans Reisetbauer
Axberg - 00

Lernen Sie Linz von der genussvollsten Seite kennen **Wochenend-Package 2012**

Rund um das Culinary Art Festival 2012 gibt es wieder ein besonderes Angebot für eine Städtereise nach Linz. „Lernen Sie Linz von der genussvollsten Seite kennen“ lautet das Motto des Linz-Wochenend-Package 2012.

Das Wochenend-Package 2012 beinhaltet folgende Leistungen:

- 3 Tage / 2 Übernachtungen in einem Linzer Hotel
- Frühstücksbuffet
- Linz-Card 2012 (3-Tageskarte) mit folgenden Leistungen:
Freifahrt auf den Linz Linien,
freier Eintritt in die Museen,
Ermäßigung auf einen Stadtrundgang oder eine Stadtrundfahrt,
ein Gastrogutschein und ein Ticket für die Pöstlingbergbahn

Arrangementpreise:	Hotel der Preisgruppe A:	Euro 144,--	3 Tage / 2 ÜN
	Hotel der Preisgruppe B:	Euro 116,--	3 Tage / 2 ÜN

Dieses Angebot gilt pro Person im Doppelzimmer und ist zwischen Freitag und Montag buchbar. Einzelzimmer und Verlängerungsnächte auf Anfrage.

Folgende hotspots Hotels stehen zur Auswahl:

Preisgruppe A: ☐	Hotel am Domplatz 4 Sterne
Preisgruppe B: ☐	ARCOTEL Nike 4 Sterne
	Austria Classic Hotel Wolfinger 3 Sterne
	Austria Trend Hotel Schillerpark 4 Sterne
	Courtyard by Marriott Linz 4 Sterne Superior
	Design Hotel Harry's Home Linz
	Eidenberger Alm 3 Sterne
	Hotel Kolping 3 Sterne
	Park Inn by Radisson Linz 4 Sterne
	Hotel zum schwarzen Bären 3 Sterne

Buchung:

Tourist Information Linz

Hauptplatz 1, 4020 Linz, Tel: +43 (0)732 7070-2009, Fax: +43 (0)732 7070-54-2009

E-Mail: tourist.info@linz.at, www.linz.at/tourismus