

„ESSEN AN UNGEWÖHNLICHEN ORTEN“ MITTEN IN DER CITY LINZ



Die Hotspots laden vom **20. September bis 6. Oktober 2017** zum alljährlichen CULINARYartFESTIVAL ein und servieren auch heuer exquisite Dinner an ungewöhnlichen Plätzen der Stadt Linz! Es wird kulinarisch, kulturell und wie immer köstlich!

DINNER DER ETWAS ANDEREN ART

Beim Aperitif im Deep Space des Ars Electronica Centers werden nicht nur Ihre Geschmacksknospen aktiviert, sondern auch Ihre Sinne umgeben von täuschend echt wirkenden 3D-Animationen. Umhüllt vom Duft 10.000er Pflanzen löffelt der Gast Suppe im Botanischen Garten. Zauberhafte Kreationen und einen Abend, der aus einem Disney Film entspringen könnte, erlebt man beim märchenhaften Dinner im Pöstlingberg-Schlössl mit kleinem Ausflug in die Grottenbahn. Kulinarik mit Perspektivenwechsel genießt man beim Dinner im OÖ Kulturquartier, wo es fürs Dessert hoch hinauf auf den Turm des Höhenrausches geht.

DIE AUSSERGEWÖHNLICHEN ORTE - ÜBERBLICK

An 13 Terminen im Herbst kochen exzellente Köche von **sechzehn Top-Restaurants** der Stadt einmalige 5-Gänge Menüs abgestimmt auf die Individualität jeder Location und das jeweilige Motto des Abends.

Die ersten 30 Teilnehmer erleben am Mittwoch den 20. September eine **kulinarische Domführung**. Vor der prächtigen Turmrosette in der Rudigierhalle, welche einzigartig in ihrer Proportion und Akustik ist, werde den Gästen außergewöhnliche Köstlichkeiten wie Sushireiscracker und Carbonara senza Spaghetti serviert.

An gleich zwei Terminen werden 30 Teilnehmer auf Urlaub geschickt und all ihre Sinne im **Botanischen Garten** geweckt. Zwischen exotischen Pflanzen erleben die Teilnehmer entweder am Donnerstag den 21. oder Freitag den 22. September besondere Gaumenfreuden und können die Pracht seltener Orchideenarten bewundern.

Neu im Bunde ist das **Courtyard by Marriott Hotel**. Am Samstag den 23. September werden Sie im 4 Sterne Superior Hotel wie ein VIP behandelt. Führung "back of the house" inklusive und selbstverständlich wird ein Gang ganz standesgemäß in der Präsidentensuite kredenzt.

30 Gäste schicken wir am Dienstag den 26. September auf "Genussroas" durch die Herrenstraße. Vorm **Hotel Schwarzer Bär** wird gestartet. Die Backstube von **Brotsüchtig** stärkt mit Aufstrichvariationen für den Weitermarsch. Ein kleiner Abstecher in die **Alte Metzgerei** auf ein Beef Tartare bevor es mit neuem Esprit ins angesagte **NOM NOM** zur energispendenden Bowle geht. B(l)ack to the roots mit bärigen Schmankeln in die **Bärenstub'n des Hotel Schwarzer Bär**. Das Gute-Nacht-Hupfal wird in der **Café Valdés** serviert.

Am Mittwoch den 27. September wird 40 Teilnehmern ein Blick hinter die Kulissen des **Musiktheaters** gewährt, welcher der Öffentlichkeit sonst verborgen bleibt. Sie speisen im Hauptfoyer, in der Black Box und schließen das Dinner auf der beeindruckenden Terrasse vom Restaurant *das Anton* mit einem delizösen Dessert ab.

Tief unter die Erde in einen Stollen der Kriegszeit unter dem **Schlossmuseum** geht es für 30 Teilnehmer am Donnerstag den 28. September, wo sie den ersten von fünf exquisiten Gänge

einnehmen werden. Durch die unterirdischen Gänge gehts dann langsam in das Foyer des Schlossmuseums, wo die Gäste die restlichen Gänge zusammen mit Wissenswertem aus der Sonderausstellung genießen dürfen.



Für jene die es romantischer haben oder das Kind in sich aufleben

lassen wollen, empfehlen wir das märchenhafte Dinner am **Pöstlingberg**. 50 Teilnehmer genießen am Freitag den 29. September nicht nur den herrlichen Panoramablick sondern ein 5-Gänge Menü der Extraklasse zwischen Zwergen und Drachen während einer Fahrt mit der Grottenbahn.

Von Linz aus zur Sonne und zurück - ohne NASA, dafür mit kreativen Gerichten aus dem Restaurant Cubus. Am Samstag den 30. September lädt der **Deep Space** im **AEC** zu einer außerirdisch-kulinarischen Reise ein. Modernste Technik ermöglichen beste Auflösung, Helligkeit, Kontrast und lassen die Gäste zusammen mit 3D-Applikationen an Wand und Boden so intensiv in eine Bilderwelt eintauchen, dass Realität und Fiktion kaum noch voneinander zu unterscheiden sind.

Wer sich lieber mal einen Tag wie Bürgermeister Klaus Luger fühlen möchte, kann aber am 3. Oktober auch dem Dinner im **Erker des Bürgermeisterzimmers** beiwohnen. Dort tischt Manuel Grabner vom neu eröffneten Holzpoldl ein "politisch korrektes" Galamenu auf.

Das **Brucknerhaus** öffnet am Mittwoch den 4. Oktober seine Backstagetüren. 50 Teilnehmer verspeisen Hirschpastetchen, Rehcarpaccio und Wildhasenfilet auf der Bühne des großen Saals mit Blick auf die beeindruckende Orgel.

Dinner mit Steel bekommt man am Donnerstag den 5. Oktober in der **Stahlwelt** der **voestalpine** geboten. Zwischen verchromten Kugeln, zu den sphärischen Klängen der Stahlproduktion und bei atemberaubenden Lichteffekten erleben 32 Teilnehmer ein glühendes fünf-Gänge Dinner.

Für den krönenden Abschluss des CULINARYartFESTIVAL geht es für den Gast hoch hinaus. Am Freitag den 6. Oktober gewähren wir 50 Teilnehmern einen ganz speziellen Einblick in das aktuelle Kunstgeschehen im **OÖ Kulturquartier**. Mit einem Aufstieg bis oben zum Turm des Höhenrausches erlebt man den Perspektivenwechsel auch körperlich und der kulinarische Genuss wird noch um Facetten bereichert.

EINZIGARTIGE ATMOSPHÄRE - NUR WENIGE PLÄTZE

Beim diesjährigen CULINARYartFESTIVAL wird es nur ganz wenige Plätze geben. Darum sollte man heuer besonders Flink bei der Reservierung sein. Wir wollen die jeweiligen Abende ganz bewusst in geselliger Runde veranstalten, um so eine ganz besondere und unvergessliche Atmosphäre schaffen zu können.



GENUSSLAND OBERÖSTERREICH

Neben den ungewöhnlichen Plätzen wollen wir 2017 auch auf unsere einmalige Region aufmerksam machen und die Genussland OÖ Produkte, die in allen Gängen schmackhaft und einzigartig verarbeitet werden, in den Fokus rücken. Das Genussland OÖ steht für regionale Lebensmittel aller Art, aber im Besonderen für Getränke aus der Heimat. Beim CULINARYartFESTIVAL kann der Gast das Kultgetränk Most für sich wiederentdecken, Craft Biere der Region zu den Speisen genießen und die einmaligen Menüs mit den berühmtesten Edelbränden des Bundeslandes abschließen.

Wegen der absolut positiven Resonanz aus dem Vorjahr, wollen wir auch heuer den Teilnehmern einen besonderen Blick auf die Stadt Linz und ihre kulturellen Plätze gewähren. An den 13. Abenden verbinden wir wieder Kultur mit einzigartigen Gerichten aus regionalen Produkten, zubereitet von unseren exzellenten Gastronomen.

Reservierung werden ab sofort in den jeweiligen Locations via E-Mail oder telefonisch angenommen. Nähere Infos dazu und zum Festival finden Sie auf unserer Homepage www.hotspots-linz.at

*Redner - Pressekonferenz 23. Mai 2017, Botanischer Garten:
Johannes Roither, Obmann hotspots,
Bernhard Baier, Vizebürgermeister und Wirtschaftsreferent der
Stadt Linz
Herbert Walzhofer, Vorstand der Sparkasse OÖ
Georg Steiner, Tourismusdirektor Linz*



Johannes Roither, Obmann

Hebt nochmal die Neuerungen des CULINARYartFESTIVAL hervor. Heuer wird erstmals das **Courtyard by Marriott Hotel** mit einer Führung "back of the house" am Festival teilnehmen. Das Hotel Schwarzer Bär war zwar schon im letzten Jahr Teil des Programms, Michael Nell plant heuer aber eine "Genussroas" durch die Herrenstraße und holt sich dazu folgende Partner mit ins Boot: Backstube **Brotsüchtig**, die **Alte Metzgerei**, **NOM NOM** und das **Café Valdés**. Wegen des großen Anklangs ist auch der **Erker im Bürgermeisterzimmer** wieder einer der außergewöhnlichen Orte. Dort tischt heuer allerdings **Manuel Grabner** vom neu eröffneten **Holzpoldl** das 5-Gänge Menü auf. Weiters hebt Johannes Roither die immer besser werdende Zusammenarbeit der Linzer Gastronomen hervor. Durch solche Kooperationen stärkt man nicht nur den internen Esprit der Gastronomie- und Hotellerieszene, sondern präsentiert sich auch der Bevölkerung in einem neuen Licht. Die Bevölkerung - der Gast - soll aber durch dieses Projekt auch die Schönheit von Linz neu- oder wiederentdecken. Der Aspekt der Regionalität ist in der modernen Gastronomie nicht mehr wegzudenken und so folgt auch das CULINARYartFESTIVAL dieser Initiative und rückt durch die Zusammenarbeit mit dem Genussland Oberösterreich die Regionalität wieder in den Vordergrund. Johannes Roither gibt auch einen kleinen Rückblick und hebt dabei die Wertschätzung der Mitarbeiter hervor. Beim ersten CULINARYartFESTIVAL wurden vor allem die Mitarbeiter in den Vordergrund gerückt und so soll es auch heuer sein.

CULINARYartFESTIVAL hat das Ziel einer Imageveränderung. Es geht um Zusammenhalt in der Branche, Stärkung der Mitarbeiter und Stärkung der Location.

Vizebürgermeister Bernhard Baier

Durch seine neuen Aufgaben im Bereich Wirtschaft aber vor allem im Segment "Grün" erfreut sich der Vizebürgermeister besonders an der Bespielung des Botanischen Gartens. Er hebt in diesem Zusammenhang die Aktivität der Linzer Gastronomie und Hotellerie hervor und ist überzeugt, dass es um die Linzer Gastronomie sehr gut bestellt ist. Als Grund dafür nennt er die besonders engagierten Unternehmerinnen und Unternehmer die mit einer sehr positiven Energie an ihr Unternehmen, an die Kulinarik herangehen. Abschließend bedankt Bernhard Baier sich für das Engagement der Hotspots, die mit Ihren Initiativen die Lebensqualität der Stadt Linz um ein Vielfaches erhöhen.

Herbert Walzhofer, Vorstand Sparkasse OÖ

Der Aspekt der Regionalität ist auch für die Sparkasse wichtig und einer ihrer bedeutensten Erfolgsfaktoren. Die Sparkasse ist mit 162 Filialen in Oberösterreich vertreten und ist überzeugt, dass für jeden Ort eine gute Nahversorger-Struktur von besonderer Bedeutung ist. Dazu zählt Herbert Walzhofer den "Orts-Wirt" und die Sparkasse. Die Regionalität gewinnt in der "Nahversorgungskette" enorm an Bedeutung. Darum unterstützt die Sparkasse dieses Projekt und ist von ihrem Erfolg und der Idee überzeugt.



Tourismusdirektor Georg Steiner

Georg Steiner hebt den positiven Effekt des CULINARYartFESTIVALs auf das Image und die Wahrnehmung von Linz hervor. Das CULINARYartFESTIVAL ermöglicht es dem Gast hinter die Kulissen zu blicken und erschafft dabei aber keine künstliche Welt, sondern zeigt die teilweise verborgene Schönheit der Stadt. Dieser Aspekt überschneidet sich mit dem heurigen Schwerpunkt "Lebenskunst". "Zur Lebenskunst gehört dazu, dass man genießen kann.", so Georg Steiner. Genuss spielt sich aber auf mehreren Ebenen ab. Es geht nicht nur um die Sättigung, sondern auch um die Qualität der Speisen, ebenfalls um den regionalen Bezug. Es ist wichtig seinen Geschmack zu erweitern, neugierig zu sein, Neues auszuprobieren und letztendlich auch neue Räume kennen zu lernen.

Johannes Roither, MBA
Obmann der hotspots

Hotspots Büro
Zappestraße 9, 4040 Linz
Tel: 0732/246960
e-Mail: office@hotspots-linz.at
www.hotspots-linz.at