



CampusVäre

Creative Institute

Vorarlberg

Kultur, (Kreativ)Wirtschaft, Politik

Presseinformation CampusVäre – Creative Institute Vorarlberg

Dornbirn, Campus V, 22.05.2024

Feuer und Pfanne

Am Dienstag, 11. Juni lädt die Vereinigung der Spitzenköch:innen Jeunes Restaurateurs gemeinsam mit der GASCHT Schule Vorarlberg zum 20jährigen Jubiläum in die CampusVäre

20 Jahre ist die Vereinigung der besten Köch:innen in Österreich „Jeunes Restaurateurs“ alt. Am Dienstag, 11. Juni feiern sie dieses Jubiläum an Vorarlbergs längster Tafel in der spektakulären Location der CampusVäre in Dornbirn. Es gibt ein Sechs-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung, Tickets sind nur im Vorverkauf erhältlich.

Dornbirn. Ein Genussfest inklusive Getränkebegleitung, so feiern die Jeunes Restaurateurs am 11. Juni ihr 20jähriges Bestehen „Feuer und Pfanne“. Vorarlbergs beste Köche, darunter **Michael Schwarzenbacher** (Restaurant Mangold), **Emanuel Moosbrugger** (Biohotel Schwanen), **Maximilian Lucian** (Burg-Vital-Hotel Oberlech) und **Jeremias Riezler** (Biohotel Walserstube) kochen und servieren gemeinsam mit den Jung-Gastgeber:innen, den Schüler:innen der „GASCHT“, in einer spektakulären Location, den historischen Hallen in CampusVäre.

Nach der Begrüßung und dem Aperitif in der Rampe geht es zum Sechs-Gänge-Menü mit Weinbegleitung an Vorarlbergs Längste Tafel in einer ehemaligen Industriehalle. Ein sehr passender Ort, denn „Feuer und Pfanne“ richtet den Blick sowohl in die Vergangenheit, auf 20 Jahre „Jeunes Restaurateurs“, als auch im Besonderen in die Zukunft, auf gut ausgebildeten Nachwuchs und die Förderung von Jungköch:innen zum Erhalt der Spitzengastronomie.

Bettina Steindl, GF CampusVäre – Creative Institute Vorarlberg freut sich sehr über diese Zusammenarbeit und sieht viele Gemeinsamkeiten: *„Das kollaborative Arbeiten, der bewusste Umgang mit Ressourcen - seien dies nun Lebensmittel oder Gebäude - sowie die Ausbildungsstätte und Zukunftsschmiede für die nächsten Generationen, all dies sind wertvolle und notwendige Instrumente, die wir der Gesellschaft für eine gute Zukunft zur Verfügung stellen“*, so Steindl.

Um eine gute Zukunft zu fördern, haben sich die Jeunes Restaurateurs mit den Jung-Gastgeber:innen die nächste Generation dazu geholt. Die jungen Köch:innen der Gastronomie-Schule „GASCHT“ können durch diese Kooperation mit der exklusiven Spitzengastronomie wertvolle Erfahrungen sammeln, Kontakte knüpfen und einen besonderen Praxisbezug erleben. *„Wir können von den Besten lernen und sind sehr stolz über diese Kooperation“*, freut sich eine **Schülerin**, die bei „Feuer und Pfanne“ gemeinsam mit ihrer Schulkasse das Service übernehmen wird. *„Erfahrene und Lernende – gemeinsam zeigen wir, wie stark wir kulinarisch sind und welche schönen Kooperationen möglich sind, wenn wir im Sinne bester Qualität unsere Gäste bekochen“*, freut sich Emanuel Moosbrugger aus dem Biohotel Schwanen auf den besonderen Abend.

JRE-Jeunes Restaurateurs

Die JRE-Jeunes Restaurateurs repräsentieren das Höchstmaß an gastronomischer Exzellenz und vereinen die Besten der Besten. Die Mitglieder sind bekannt für ihr herausragendes Talent und ihre unerschütterliche Leidenschaft. Sie zeigen kulinarische Extraklasse, indem sie die besten lokalen Zutaten verwenden und besonderen Wert auf Nachhaltigkeit legen.



CampusVäre

Creative Institute

Vorarlberg

Die Köch:innen des Abends

- Gastgeberischeule für Tourismusberufe
- Michael Schwarzenbacher, Restaurant Mangold
- Emanuel Moosbrugger, Biohotel Schwanen
- Maximilian Lucian, Burg-Vital-Hotel Oberlech
- Willi Schmid
- Jeremias Riezler, Biohotel Walserstuba

Tickets sind nur im Vorverkauf erhältlich unter

<https://ti.to/biohotel-schwanen/feuer-und-pfanne>

Preis

EUR 120,- pro Person für ein Sechs-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung

Das Menü

Apéro mit frischem Gebäck von den Schüler:innen der GASCHT - Gastgeberischeule für Tourismusberufe

Bodensee-Wildfang von Michael Schwarzenbacher, Restaurant Mangold, Lochau am Bodensee

Ländle Gazpacho von den Schüler:innen der GASCHT - Gastgeberischeule für Tourismusberufe

Gemüse-Vielfalt aus dem Wilden Weiber Garten von Emanuel Moosbrugger, Biohotel Schwanen, Bizau

Fleisch vom Arlberg von Maximilian Lucian, Burg-Vital-Hotel Oberlech, Arlberg

Grenzenlose Käsevielfalt von Willi Schmid - Toggenburg

Vorarlberger Riibl-Mais von Jeremias Riezler, Biohotel Walserstuba, Riezlern im Kleinwalsertal

Kontakt:

Emanuel Moosbrugger

emanuel@biohotel-schwanen.com

Tel. +43 5514 2133

Pressekontakt:

Emanuel Moosbrugger

emanuel@biohotel-schwanen.com

Tel. +43 5514 2133

Bildnachweis:

Vorarlbergs längste Tafel in der CampusVäre © Angela Lamprecht

Bettina Steindl begrüßt Gäste an der Längsten Tafel Vorarlbergs (c) Angela Lamprecht

Emanuel Moosbrugger, GF Biohotel Schwanen Bizau © Roswitha Schneider

Aperitif in der Rampe der CampusVäre (c) Angela Lamprecht