



ALEXANDER HUBER
X
OBERTAUERN

EINLADUNG ZUM EXKLUSIVEN TASTING-EVENT

- Ort:** Restaurant Freiwild Obertauern
- Datum:** 21.01.2025
- Beginn:** 19:00 Uhr
- Plätze:** Für Gäste & Einheimische
- Reservierung:** Dringend erforderlich unter: +43 (0) 6456 74447
- Preis:** Menü € 59,-



Wir freuen uns, Sie zu einem unvergesslichen kulinarischen Abend einzuladen! Der vielfach ausgezeichnete Sternekoch Alexander Huber präsentiert gemeinsam mit einer lokalen Küchenmannschaft die Vielfalt der Obertauern-Küche. Erleben Sie am 21. Jänner 2025 im Restaurant Freiwild erlesene Gerichte, die die Qualität regionaler Produkte mit innovativen Geschmackskompositionen verbinden. Tauchen Sie ein in ein Geschmackserlebnis, das alpine Tradition mit moderner Kochkunst vereint.

Freuen Sie sich auf einen gemütlichen Abend im Zeichen der Kulinarik. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz.



Kulinarische Spitzenleistungen in Obertauern: Kooperation mit Alexander Huber

Obertauern – ein Ort, der nicht nur für seine schneesichere Lage und atemberaubende Winterlandschaft bekannt ist, sondern zunehmend auch für seine hochwertige und abwechslungsreiche Kulinarik. Um das vielseitige kulinarische Angebot noch stärker in den Fokus zu rücken, hat der Tourismusverband Obertauern eine exklusive Kooperation mit dem renommierten JRE Spitzenkoch Alexander Huber ins Leben gerufen.

Diese Zusammenarbeit steht für Qualität, Vielfalt und Regionalität. Alexander Huber, der für seine kreativen Gerichte und die Wertschätzung regionaler Produkte bekannt ist, holt die Küche Obertauerns vor den Vorhang. Gemeinsam mit lokalen Küchencrews kreiert er Gerichte, die die Qualität der alpinen Kulinarik unterstreichen.

Ein Highlight der Kooperation sind die beiden exklusiven Events am 21. und 22. Jänner 2025. Während der erste Abend im Restaurant Freiwild allen Interessierten offensteht, bietet der Lunch im Seekarhaus der Presse die Möglichkeit, die Philosophie hinter der Zusammenarbeit hautnah zu erleben.

Mit diesem Projekt setzt Obertauern ein starkes Zeichen für die Verbindung von regionaler Tradition und innovativer Kochkunst. Seien Sie gespannt auf eine neue Dimension des Genusses!