

Betreff:

Kanaren treffen Kamptal in Leogang: Einladung zu Andi Herbst's „Herbstfreunde“ 7.11.26

Leogang, Pinzgau / Salzburger Land

Von Gran Canaria ins Salzburger Land: Vier Köche, eine Tafel, ein Abend

Am 7. November 2026 verwandelt sich das Genießerhotel Riederalm in Leogang einmal mehr in den Schauplatz eines außergewöhnlichen Gourmetabends. Bei den jährlichen „Herbstfreunden“ hat Hausherr und Küchenchef Andreas Herbst diesmal drei außergewöhnliche Gastköche mit im Gepäck – einen mit einem Michelin-Stern dekorierten Pionier der kanarischen Inselküche sowie zwei kreative Kochtalente aus Oberösterreich - zusammen 3 Michelin-Sterne, 2 Grüne Michelin-Sterne und stolze 11 Gault-Millau-Hauben. Begleitet wird der Abend von feinen Tropfen des Weinguts Bründlmayer aus dem Kamptal.

Im Gourmetrestaurant „dahoam“ hat sich Gastgeber und 4-Haubenkoch Andreas Herbst seinen ersten Michelin-Stern sowie den Grünen Stern erkocht. Zum bereits gefeierten Format der „Herbstfreunde“ lädt er erneut in die Riederalm ein – und bringt Köche zusammen, die unterschiedlicher kaum sein könnten: aus dem oberösterreichischen Mühl- und Innviertel sowie von den Kanarischen Inseln. Was sie verbindet, ist die Kompromisslosigkeit, mit der alle vier ihrem Handwerk begeben.

Borja Marrero – Kanaren auf dem Teller

In seinem Restaurant „Muxgo“ im 5-Sternehotel Santa Catalina in Las Palmas de Gran Canaria hat Borja Marrero ein Konzept entwickelt, das Forschung, Landwirtschaft und kulinarische Tradition zu einer eigenständigen Sprache verdichtet. Molke aus eigener Tierhaltung, fermentierte Produkte, Kiefernrinde als Mehl und Geschmacksträger – Marrero arbeitet mit dem, was die Kanarischen Inseln seit Jahrhunderten prägt, und übersetzt es in eine Hochküche, die international Maßstäbe setzt. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und einem Grünen Stern.

Thomas Hofer – Der Nerd am Herd

Thomas Hofer ist einer, den man beim Kochen nicht ablenken sollte. Der gebürtige Linzer, der seine Handschrift in Häusern wie dem Steirereck in Wien und dem Taubenkobel im Burgenland geschärft hat, führt seit 2017 die Küche des Genießerhotels Bergergut in Afiesl. Drei Hauben von Gault Millau belegen, was seine Gäste längst wissen: Hofer kocht puristisch, präzise und mit einer Produktleidenschaft, die aus jeder Kleinigkeit spricht.

Lukas Kienbauer – Japan. Frankreich. Innviertel.

Lukas Kienbauer gehört zur Spitze der neuen Kochgeneration, hat in Schärding zwei Restaurants, eine klare Handschrift und ein Credo, das man sich merkt: Japan. Frankreich. Innviertel. Im Lukas Restaurant verbindet der 34-Jährige japanische Aromenwelten mit französischer Handwerkstradition und der Produktkultur seiner Heimat. Ein Michelin-Stern und vier Gault-Millau-Hauben unterstreichen das eindrucksvoll.

Andreas Herbst – der Gastgeber

Wer die „Herbstfreunde“ versteht, versteht Andreas Herbst. Der Executive Chef kocht heimatverbunden und ehrlich – er pflückt Brennesseln am Waldrand, holt Holunderblüten aus dem Gebüsch und macht daraus Gerichte, von denen Gourmets träumen. Sein Prinzip „From Nose to Tail“ ist keine Modeerscheinung, sondern gelebte Überzeugung. Alte Rezepturen wahren, Eigengeschmäcker forcieren, nichts übertünchen – das ist die Philosophie, die seine Kochkunst auszeichnet.

Andreas Wickhoff – Weine aus dem Kamptal

Durch alle Gänge begleitet Andreas Wickhoff vom Weingut Bründlmayer aus Langenlois – und wer ihn kennt, weiß: Er begleitet nicht einfach, er erzählt. Die Terrassenlagen auf Gneis und Paragneis, tiefgründige Löss- und Lehmböden, warme Tage, kühle Nächte und der Schutz der Waldviertler Wälder geben den biologisch-organisch bewirtschafteten Weinen ihre unverwechselbare Handschrift. Was dabei entsteht, sind Tropfen, die weltweit zu den gefragtesten Österreichs zählen – und an diesem Abend zeigen, was eine gute Begleitung ausmacht.

Ein Abend in drei Akten

Die „Herbstfreunde“ folgen einer bewährten Dramaturgie: Zu Beginn empfangen die Köche ihre Gäste persönlich an verschiedenen Stationen eines Flying Buffets – ein ungezwungener Einstieg, der Nähe schafft. Es folgt ein sechsgängiges Gourmetmenü, das von Leogang über Afiesl und Schärding bis auf die Kanarischen Inseln führt. Den Ausklang gestaltet eine Küchenparty in der Riederalm-Genusswerkstatt – mit Musik und in jener Atmosphäre, die aus einem Gourmetabend eine bleibende Erinnerung macht.

7. November 2026, Beginn: 19:30 Uhr

Herbstfreunde 2026

Ort: Riederalm, Rain 100, 5771 Leogang

Preis: € 249,- pro Person inklusive Herbstfreunde-Menü, Welcoming mit den Spitzenköchen, Aperitif, Weinbegleitung, Wasser, Saft & Kaffee

Wer den Abend gemütlich ausklingen lassen möchte, kann ab € 452,- pro Person ein Komfortzimmer inklusive Buffet am Nachmittag, Frühstück am nächsten Morgen und Benützung des Spa-Bereiches buchen.

Um Reservierung wird unter info@riederalm.com oder +43 (0)6583 7342 gebeten.

Genießerhotel Riederalm **s** | Familie Andrea & Andreas Herbst

Rain 100, 5771 Leogang | +43 (0)6583 7342

info@riederalm.com, www.riederalm.com

www.restaurant-dahoam.com