

TAVOLATA 2026

Oberösterreich 18. April – 27. Juli 2026

TAVOLATA 2026 verwandelt die schönsten Plätze im 360° Alpenland in Pop-up-Gourmet-Restaurants

Ob japanischer Bento-Lunch im mystischen Pechgraben, Wein-Floßfahrt, Fingerfood zu Countrymusik mit der Nostalgie-Schmalspurbahn oder Sterneküche unplugged im Nationalpark – das Kulinarikfestival TAVOLATA bleibt seinem Erfolgskonzept treu: Die besten Köche der Region kochen überall, nur nicht im eigenen Restaurant.

Für genussaffine Gäste sind fantastische Erlebnisse garantiert: Jede der zehn Veranstaltungen vom 18. April bis 27. Juli 2026 verbindet außergewöhnliche Kulinarik mit einem in jeder Hinsicht ungewöhnlichen Ort.

Marktküche als genussvoller Lifestyle-Treff

Der Auftakt für TAVOLATA am 18. April ist zugleich Startschuss für das neue Format **«Marktküche Steyr»**: Meisterkoch **Max Rahofer** kreiert direkt am Leopoldibrunnen aus Produkten des Wochenmarktes feine kleine Gerichte – zu verkosten ganz leger vor Ort bei Livemusik. Bis September wird einmal im Monat ein anderer Top-Gastronom den Küchenpart übernehmen und als kulinarischer Botschafter die saisonale Vielfalt der regionalen Spezialitäten in den Mittelpunkt stellen.

«Einfach nur genießen!» heißt am 5. Juli die Devise der **Wein-Floßfahrt** auf der aufgestauten Enns, bei der unter der Patronanz von Klemens Gold zu feinen regionalen Schmankerln allerlei Weine von Weinguru Leroy Vincent Przibilla (Flaschenpost Waidhofen) zum Verkosten bereitstehen. Die Floßmeisterei Dirnberger serviert dazu eine Flößerjause.

Alles Veggie, oder doch lieber Rind?

Märchenhaft klingt auch der Name der Manufaktur Traumduft, wo Klemens Gold beim **Veggie-Fine-Dining** am 27. Juli zeigt, wie großartig fleischlose Küche schmecken kann. Jedes Gericht des 5-Gang-Menüs ist dabei ebenso wie die alkoholfreie Getränkebegleitung auf das Dufterlebnis fokussiert.

Gegensätzlicher könnte dazu die Veranstaltung am 8. Mai nicht sein: **«Mach mir ein Rind»** heißt es in der Zentrale der Familie Bernegger mit wunderschönem Innenhof. Von der eigenen Bio-Landwirtschaft Heuhof stammt das Angus-Rind, aus dem Klemens Gold mit verschiedensten Zubereitungsarten und -techniken aus vier edlen Teilen ein außergewöhnliches, 4-gängiges Degustationsmenü mit entsprechend originellen Beilagen und feinen Saucen und Salaten kreiert. Tolle Weine des zertifizierten Demeter-Weingutes Triebsamer und Bier vom Fass begleiten den außergewöhnlichen Genussabend.

Wälder, Berge und Almen als imposante Bühnen

Bereits ein Klassiker, der aufgrund der großen Nachfrage gleich zweimal (am 22. & 23. Mai) stattfindet: Der Nationalpark Kalkalpen ist für Klemens Gold bei **«Geschmack der Wildnis reloaded»** unendliche Inspiration für ein 6-Gang-Menü der alpinen Naturküche, die er an einem der wildromantischsten Plätze der Region an einer Hütte mitten im Wald unplugged mit offenem Feuer zubereitet.

Landschaftlich ebenso magisch präsentiert sich das moosverwachsene «Leopold von Buch-Naturdenkmal» mit seinen Granitblöcken, wo die aus Tokio stammende und in Berlin lebende Gastköchin Risa Nagahama beim 6-gängigen **Bento-Lunch** am 12. Juli eine Waldlichtung mit Lampions in eine kleine japanische Welt verwandelt.

Eisenbahn-Romantik und der Swing der weiten Welt

Aufgrund des Erfolges in den ersten beiden Jahren wieder im Programm: Österreichs älteste 760 mm-Schmalspurbahn dampft bei **«Eisenbahn-Romantik mit Fingerfood»** am 4. Juli durch wunderschöne Aulandschaften von Steyr bis Aschach an der Steyr, wo am nostalgischen Bahnhof schwungvolle Countrymusik und Christkindlwirt Georg Baumgartner mit allerfeinsten Fingerfood-Spezialitäten aus der klassisch-österreichischen Küche warten.

Weiter weg, genau genommen rund um die Welt, geht's beim **BBS Swingin' Brunch** am 30. Mai der Schülerinnen und Schüler der BBS Weyer, die bei Brunch-Spezialitäten und regionalen Schmankerln mit internationalem Touch ebenso wie die Jungsommeliers, Käsekenner und Jungbarkeeper ihr Können zeigen. Dazu wird je nach Witterung in der Aula oder im Schulhof ordentlich geswingt.

Weitere Infos und Anmeldungen:

www.tavolata.at