

Betreff: TAVOLATA 2025: Sternekoch Klemens Gold begeistert an 3 Terminen

Steyr / Oberösterreich

TAVOLATA 2025 – und es ist doch alles Gold, was glänzt

Noch jung und schon ein Klassiker: TAVOLATA, das etwas andere Kulinarikfestival rund um die Stadt Steyr und den Nationalpark Kalkalpen. Von 24. Mai bis 14. Juni 2025 verwandeln die Spitzenköche Klemens Gold, Lukas Kapeller und Max Rahofer außergewöhnliche Orte in exklusive Pop-up-Restaurants der Extraklasse. Klemens Gold, Michelin-Sternekoch im Restaurant RAU in Großraming hat für seinen Auftritt zwei magische Orte ausgesucht: am 29. und 30. Mai kocht er mitten im Wald auf – ohne Strom. Am 1. Juni beweist er in einer Duftmanufaktur, dass vegetarisches Fine Dining nicht Verzicht, sondern Genuss auf höchstem Niveau bedeutet.

Beim Kulinarikfestival TAVOLATA laden Klemens Gold vom Restaurant RAU in Großraming, Lukas Kapeller vom gleichnamigen Restaurant in Steyr und Max Rahofer vom Café und Restaurant Rahofer in Steyr zu den außergewöhnlichsten Kulinarik-Events rund um die Zweiflüsse-Stadt. Gemeinsam mit regionalen Produzenten und Manufakturen werden Genuss-Erlebnisse als kulinarisches Fest für alle zelebriert.

Sternekoch Klemens Gold zwischen Wildnis ...

An der Bergerwieshütte im Reichraminger Hintergebirge, einem der wildromantischsten Plätze des Nationalparks Kalkalpen, zeigt der 4-Hauben- und Sternekoch Klemens Gold, was ohne Strom mitten im Wald möglich ist: Sechs Gänge, die Geschmack und Aromen der Region eindrucksvoll widerspiegeln. Unter anderem gibt's eine Jause mit in Asche gebeiztem Fisch am Weißenbach, bei der Gemüse in einem – in die Erde eingegraben – kroatischen Ofen schmort. Erreichbar ist die Hütte nach einer 20-minütigen, idyllischen Kutschenfahrt.

Der Geschmack der Wildnis umfasst neben dem Waldbaden in paradiesischer Natur etwa Bärlauch-Noriblätter mit Lachsforellen-Sashimi und mariniertem Reis oder ein Craftbier aus Großraming.

... und vegetarischem Fine Dining

Ein Abend voller betörender Düfte! Wo könnte dies besser erlebt werden als bei Gertrude Ecker und Thilo Ecker-Mrachacz in der Manufaktur Traumduft? Ihre Leidenschaft für die fleischlose Küche und die erlesenen Düfte, die hier in höchster Qualität entstehen, dienen Sternekoch Klemens Gold als Inspiration, vegetarische Gerichte neu zu interpretieren. Jedes Gericht des 5-Gänge-Menüs sowie die dazu servierten alkoholfreien Getränke sind harmonisch auf das Dufterlebnis abgestimmt. Zwischendurch haben die Gäste die spannende Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen der Manufaktur zu werfen – duftige Überraschung inklusive.

29. & 30. Mai 2025, Treffpunkt: 15:00 Uhr

Geschmack der Wildnis reloaded by Klemens Gold

Location: 4462 Reichraming, Parkplatz Weißenbach, Anzenbacher Straße

Preis: € 171,- pro Person inklusive 6 Gerichte, Getränkebegleitung sowie Kutschenfahrt; maximal 28 Gäste

2. Juni 2025, Beginn: 18:00 Uhr

Veggie-Fine-Dining in der Duftmanufaktur by Klemens Gold

Location: Duftmanufaktur Traumduft, Trattenbachstraße 20, 4452 Ternberg

Preis: € 149,- pro Person inklusive 5-Gänge-Menü sowie Wein- und Getränkebegleitung; maximal 50 Gäste

Aufgrund der begrenzten Gästeanzahl bei jedem Event wird eine rechtzeitige Reservierung unter www.tavolata.at empfohlen.