

Einladung: Herbstfreunde 8.11.25 – hochkarätiges Kulinarik-Highlight in der Riederalm

Leogang, Pinzgau / Salzburger Land

Kulinarische Abenteuer mit „Herbstfreunden“

Die nächsten „Herbstfreunde“, das alpine Kulinarik-Event des Jahres, dieses Mal mit 4 Michelin-Sternen, 3 Grünen Michelin-Sternen und 13 Hauben von Gault Millau, stehen fest. Im Genießerhotel Riederalm kreiert Gastgeber und Sternekoch Andreas Herbst am 8. November 2025 gemeinsam mit einem niederländischen und zwei österreichischen Sterneköchen ein Menü der Superlative, mit fein abgestimmten Weinen eines Winzers aus der Pfalz. Die Erwartungen sind zurecht groß!

Im Gourmetrestaurant „dahoam“ hat sich Gastgeber und Executive Chef Andreas Herbst seinen ersten Stern sowie den Grünen Stern von Michelin erkocht. Der Name ist hier Programm für das kulinarische Repertoire, werden doch alle Lebensmittel aus Leogang und der Umgebung bezogen. „Aus dem Beständigen Inspiration schöpfen“ lautet sein Credo, er verwöhnt seine Gäste mit modern interpretierten heimischen Schmankerln.

„Herbstfreunde“ werden in die Küche gebeten

Sternekoch Luc Kusters ist Botschafter der niederländischen Küche mit Fokus auf Gemüse und lokale Produkte. In seinem Restaurant „Bolenius“ in Amsterdam serviert er leichte, intensive Gerichte mit Raffinesse. Rote Bete in Lehm Boden mit Morcheln ist sein Signature Dish. Ob das rein pflanzliche Menü oder das „Dutch Menu“ – die Vielseitigkeit und die Nuancen, die Kusters den Schätzen aus niederländischer Erde entlockt, sind ungemein fesselnd.

Sternekoch Stefan Eder und seine Partnerin, die Konditor-Weltmeisterin Eveline Wild, führen gemeinsam das Hotel der Wilde Eder im steirischen St. Kathrein am Offenegg. Das Angebot im mit einem Stern und einem grünen Stern vom Guide Michelin ausgezeichneten Restaurant „ZeitRAUM“ umfasst herausragend regionale Kulinarik mit erstklassigen Zutaten, kombiniert mit einer weltoffenen Herangehensweise. Ab einem bestimmten handwerklichen Niveau wird Kochen zur Kunst – darin ergänzen sich die beiden hervorragend. Im Restaurant „Waldschänke“ widmet sich Sternekoch Clemens Grabmer mit großer Passion der ungemein vielfältigen heimischen Küche. Mit seiner Mutter Elisabeth kombiniert er klassische Wirtshausgerichte mit kreativen Neuinterpretationen. Vater Heinz sorgt als Sommelier für die fein abgestimmte Weinauswahl. Den idealen, ungemein idyllischen Rahmen für ein kulinarisches Erlebnis bietet in der warmen Jahreszeit der Gastgarten am Waldrand im oberösterreichischen Grieskirchen.

Weinbegleitung aus Rheinland-Pfalz

Die Terroirs Buntsandstein, Muschelkalk und Rotliegendes verleihen den Weinen von Tanja und Volker Gies ihre einzigartige Identität. Das Familienweingut Gies-Düppel inmitten der malerischen Südpfälzer Weinberge rund um Birkweiler hat mit über einem Drittel Riesling und einem Drittel roten und weißen Burgundern klare Schwerpunkte bei den Rebsorten gesetzt. Bewusst werden niedrige Erträge angestrebt, um Weine von höchster Qualität zu erlangen.

Zurecht kann also ein einzigartiger, genussvoller Abend in der Riederalm erwartet werden, die Vorfreude kann beginnen!

8. November 2025, Beginn: 19:30 Uhr

Herbstfreunde 2025

Location: Genusswerkstatt, Riederalm, Rain 100, 5771 Leogang

Preis: € 239,- pro Person inklusive Genießerermenü, Welcoming mit den Spitzenköchen, Aperitif, Weinbegleitung, Wasser, Saft & Kaffee.

Wer den Abend gemütlich ausklingen lassen möchte, kann ab € 440,- 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 Good Life Resort Riederalm **s** | Familie Andrea & Andreas Herbst

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

info@riederalm.com, www.riederalm.com

Gourmetrestaurant „dahoam“

www.restaurant-dahoam.com