

Ein junger Wilder geht dem See auf den Grund

12.10.2005, 08:28 | Politik, Recht & Gesellschaft

Pressemitteilung von: *Festspiel und Kongresshaus GmbH*



Oliver Scheiblauber, der Beste unter den jungen wilden Köchen Österreichs, kocht das Gala-Menü der „Genuss am See“.

„Genuss am See“ lädt zum Galaabend

„Dem See auf den Grund gehen“ ist das Motto des diesjährigen Feinschmecker-Abends der „Genuss am See“. Oliver Scheiblauber, Sieger des Wettbewerbs „Junge Wilde 2005“, wird das Menü zubereiten, die Haubenköche Toni Mörwald und Heino Huber übernehmen die Patronanz.

Nixen, Wassermänner und andere Seebewohner werden sich am kommenden Montag im Seestudio des Bregenzer

Festspielhauses tummeln. Geschäftsführer Gerhard Stübe: „Dekoration und Rahmenprogramm unseres Galaabends sind ganz auf das See-Motto abgestimmt. Der Abend soll ein Fest werden – auch für das Auge.“

Für die sechsgängige Menüfolge, die ganz im Zeichen der Kostbarkeiten aus dem See steht, zeichnet Oliver Scheiblaue verantwortlich. Der 32-jährige Wiener gewann vor wenigen Wochen den Wettbewerb „Junge Wilde 2005“. Seinem Titel entsprechend, birgt das Menü auch Ungewöhnliches und Provokantes. Oliver Scheiblaue kocht unter der Patronanz von Heino Huber und Toni Mörwald, Präsident der BÖG (Beste Österreichische Gastlichkeit). Die Weinbegleitung zum Festmenü wurde von keinem geringeren als Karlo Wolf vom Weingut Schloss Halbturn zusammengestellt. Wolf gilt als der Senkrechstarter der europäischen Gastronomiebranche. Er begann als Haubenkoch in Bonn, gründete den Edel-Lieferanten Rungis-Express, zog sich mit 40 an den Attersee zurück, um zu einem Verfechter regionaler Produkte zu werden. Sein vorerst letzter Streich: Er weckte in kürzester Zeit Schloss Halbturn aus dem Dornröschenschlaf und erntete bereits für seine ersten Jahrgänge beste Bewertungen.

Gesellschaftlicher Höhepunkt des Abends ist die Verleihung des zweiten „Genuss Award“ an einen verdienstvollen Koch der Bodensee-Region. Der Preis wird vom Schweizer Spitzenkoch André Jaeger, Hotel „Die Fischerzunft“/ Schaffhausen, übergeben. Erster Preisträger war 2004 der Liechtensteiner Koch-Doyen Felix Real. Galaabend – Montag, 17.10., 19.30 Uhr. Anmeldung: Festspielhaus Bregenz, Verena Bilgeri 0043 5574/413-300. „Genuss am See 2005“ – 15. bis 18. Oktober Festspielhaus Bregenz.

„Genuss am See 2005“ findet von 15. bis 18. Oktober im Festspielhaus Bregenz statt.
Informationen: Festspielhaus Bregenz, Telefon +43/5574/413-352, E-Mail genuss@festspielhausbregenz.at, Web: www.genuss-am-see.com

Portrait

Rückfragehinweis:

Bregenzer Festspiel- und Kongresshaus GmbH, Geschäftsführer Mag. Gerhard Stübe, Telefon +43/5574/413-301, Mail

gerhard.stuebe@festspielhausbregenz.at oder Iris Pechlaner

+43/5574/413-352, Mail genuss@festspielhausbregenz.at

Pzwei. Pressearbeit, Jutta Berger Telefon +43/676/9344720, Mail jub@pzwei.at

News-ID: 63812 • Views: 2100 (Stand: 27.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/63812/Ein-junger-Wilder-geht-dem-See-auf-den-Grund.html>