

19. April 2018

Haubenkoch trifft Hüttenwirt am Holzofen

Höhenluft und Bratenduft locken im heurigen Sommer gleich an drei Terminen auf die Gipfel der Wiener Hausberge. Am 18. & 19. Juni, 20. & 21. August sowie am 10. & 11. September heißt es wieder „Haubenkoch trifft Hüttenwirt“.

Im dritten Jahr seines Bestehens wartet der begehrte „Genussgipfel“ gleich mit drei Neuigkeiten auf: Aufgekocht und aufgetischt wird heuer erstmals an drei anstatt bisher zwei Terminen, davon zweimal im [Karl Ludwig-Haus](#) auf der Rax und einmal im [Naturfreundehaus Knofeleben](#) auf dem Gahns am Fuße des Schneebergs.

Außerdem schwingen diesmal neben Haubenkoch [Uwe Machreich](#) vom Restaurant Triad mit Hüttenwirt [Gerold Hubmer](#) auch die Haubenköche [Michael Suttner](#) vom Restaurant Das Linsberg und die Brüder [Stefan und Martin Görg](#) vom Restaurant Kupfer-Dachl den Kochlöffel. In der Küche des Naturfreundehauses Knofeleben ist Hüttenwirt [Marco Auer](#) der Gastgeber.

Die Termine

- **Mo, 18. & Di, 19. Juni*** - Uwe Machreich kocht am [Karl Ludwig Haus](#) auf der Rax.
- **Mo, 20. & Di, 21. August** - Michael Suttner kocht am [Karl Ludwig Haus](#) auf der Rax.
- **Mo, 10. & Di, 11. September** - Stefan und Martin Görg kochen am [Naturfreundehaus Knofeleben](#) auf der Gahns am Fuße des Schneebergs.

Das Genuss-Programm

Los geht's jeweils am Montagnachmittag beim Treffpunkt im Tal. [Zertifizierte Wanderführer](#) empfangen die rund 40 Gäste und begleiten sie während der gemeinsamen Bergwanderung. Rund 2 ½ Stunden dauert die landschaftlich eindrucksvolle Wanderung vom Preiner Gscheid zum Karl Ludwig-Haus auf 1.800 Metern Höhe. Zum Naturfreundehaus Knofeleben ist man vom Treffpunkt beim Bahnhof Payerbach knapp drei Stunden unterwegs. Wer nach dem Aufstieg noch nicht hungrig ist, dem läuft spätestens bei Ankunft in der Hütte bei den würzigen Aromen aus dem knisternden Holzofen das Wasser im Mund zusammen.

Während die Wanderer unterwegs sind, bereiten die Haubenköche gemeinsam mit dem Hüttenwirt ein [sechsgängiges Menü](#) vor. Dabei wird höchster Wert auf regionale

Produkte gelegt. Im Holzofen braten feinste Fleischspezialitäten, auf dem Herd köcheln würzige Suppen. Gemüse der Saison und raffinierte Vorspeisen, Beilagen und das Dessert warten auf ihre Vollendung. Zur Verkostung stehen erlesene Weine bereit. Zwischendurch und nach dem Essen erzählen die Haubenköche und Hüttenwirte von den verwendeten Zutaten und könnten den einen oder anderen Tipp aus der Küche verraten. Unter einem meist funkelnden Sternenhimmel neigt sich ein genussreicher Abend dem Ende zu.

Am nächsten Morgen besteht die Möglichkeit, den [Sonnenaufgang](#) in unberührter Natur zu erleben. Gestärkt mit einem herzhaften Frühstück geht's gemeinsam zurück ins Tal. Wer möchte, verlängert seinen Aufenthalt und erkundet die zahlreichen anderen Hütten in den Wiener Alpen.

Inkludierte Leistungen

- 14 bis ca.16:30 Uhr: [geführte Wanderung](#) vom Preiner Gscheid zum Karl-Ludwig-Haus oder 14 bis ca. 16:45 Uhr zum Naturfreundehaus Knofeleben
- 17 bis 21:30 Uhr: [6-gängiges Menü](#) inklusive geführter [Weinverkostung](#) in erlesener Qualität
- Übernachtung im [Karl-Ludwig-Haus](#) bzw. [Naturfreundehaus Knofeleben](#)
- Optionale [Sonnenaufgangswanderung](#)
- 7 bis 8:30 Uhr: umfangreiches [Frühstücksbuffet](#)
- 9 Uhr: gemeinsamer [Abstieg](#) zurück ins Tal

Preis pro Person € 129,- (Lagerplatz), € 134,- (Mehrbettzimmer), € 143,- (Zweibettzimmer)

Die Teilnehmerzahl ist auf 50 Personen limitiert, Mindestteilnehmerzahl 30 Personen.

***Vorsicht: beim Termin im Juni sind nur noch wenige Restplätze im Lager vorhanden!**

Näheres zur Buchung auf <https://www.wieneralpen.at/o-huettenkochen-karl-ludwig-haus>.

Prospekte, Information und Buchungsservice

Wiener Alpen in Niederösterreich Tourismus GmbH
Schlossstraße 1, 2801 Katzelsdorf, Österreich/Austria
T + 43 (2622) 789 60, F + 43 (2622) 789 60-50
info@wieneralpen.at, www.wieneralpen.at