

Betreff:

TAVOLATA 2026: Fleisch oder Veggie? 2 Abende, 1 Sternekoch, 2 Antworten

360° Alpenland, Oberösterreich

## TAVOLATA 2026 – Fleisch oder Gemüse? Klemens Gold antwortet mit Stern

**Noch jung und schon ein Klassiker: TAVOLATA, das etwas andere Kulinarikfestival rund um die Stadt Steyr und den Nationalpark Kalkalpen. Von 18. April bis 27. Juli 2026 verwandeln Spitzenköche außergewöhnliche Orte in Pop-up-Restaurants der Extraklasse. Zwei Events stellen dabei eine Frage, die Genussmenschen seit jeher beschäftigt: Fleisch oder Gemüse? Sternekoch Klemens Gold beantwortet sie – in einem Bio-Vierkanthof und einer Duftmanufaktur, und beide Male mit dem Anspruch eines Michelin-Sternekochs.**

Ein Betrieb, der Bio-Angusrinder züchtet. Ein anderer, der feinste Düfte produziert. Was sie gemeinsam haben: Beide öffnen für TAVOLATA ihre Türen – und Sternekoch Klemens Gold macht daraus Abende, die man so schnell nicht vergisst.

### **„Mach mir ein Rind“: Vier edle Cuts, ein außergewöhnlicher Abend**

Weidehaltung nach strengsten Bio-Richtlinien und höchste Qualitätsansprüche zeichnen die Rinderzucht am **Heuhof der Familie Bernegger** aus. Für TAVOLATA öffnet die Firma Bernegger am 8. Mai ihre Zentrale in Molln – eine stilvolle Mischung aus traditionellem Vierkanthof und moderner Architektur. In diesem besonderen Ambiente präsentiert **Klemens Gold** ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü: Aus vier edlen Cuts des hauseigenen Angus-Rindes zaubert er mit vielfältigen Zubereitungstechniken kreative Gerichte, begleitet von originellen Beilagen, feinen Saucen und frischen Salaten. Tolle Weine des zertifizierten Demeter-Weingutes Triebaumer und Bier vom Fass runden den Genussabend ab.

### **Veggie-Fine-Dining in der Duftmanufaktur: Wenn Geruch und Geschmack verschmelzen**

Verführerisch klingt schon der Name: In der **Manufaktur Traumduft** in Ternberg produzieren Gertrude Ecker und Thilo Ecker-Mrachacz feinste Düfte – und teilen mit ihren Gästen die Leidenschaft für die fleischlose Küche. Am 27. Juli werden die stilvollen Räumlichkeiten zur Bühne für einen sinnlichen TAVOLATA-Abend. Klemens Gold hat sich dazu ein 5-Gänge-Menü einfallen lassen, das überzeugend untermauert, wie großartig Vegetarisches schmecken kann – jedes Gericht ebenso wie die alkoholfreie Getränkebegleitung auf das Dufterlebnis abgestimmt. Zwischendurch gibt es Gelegenheit zur Backstage-Besichtigung der Manufaktur – und eine duftende Überraschung für zuhause.

**8. Mai 2026**, 17:00–23:00 Uhr

#### **„Mach mir ein Rind“ – Klemens Gold**

**Location:** Bernegger GmbH – Zentrale, Gradau 15, 4591 Molln

**Preis:** € 120,- pro Person inkl. 4-Gänge-Menü sowie Wein- und Getränkebegleitung

**27. Juli 2026**, 17:00–22:00 Uhr

#### **Veggie-Fine-Dining in der Duftmanufaktur – Klemens Gold**

**Location:** Traumduft GmbH, Trattenbachstraße 20, 4452 Ternberg

**Preis:** € 149,- pro Person inkl. 5-Gänge-Menü sowie Wein- und Getränkebegleitung

Aufgrund der begrenzten Gästeanzahl bei jedem Event wird eine rechtzeitige Reservierung unter [www.tavolata.at](http://www.tavolata.at) empfohlen.