

Betreff:

TAVOLATA 2026: Sternekoch Klemens Gold kocht unplugged im Nationalpark

360° Alpenland, Oberösterreich

TAVOLATA 2026 – Gourmet unplugged: Wenn der Wald den Tisch deckt

Das Kulinarikfestival TAVOLATA verwandelt vom 18. April bis 27. Juli 2026 neun außergewöhnliche Schauplätze im 360° Alpenland, im Süden Oberösterreichs, in Pop-up-Gourmetrestaurants. Dabei gilt: Die besten Köche kochen überall – nur nicht im eigenen Restaurant. Zwei Events führen die Gäste tief in die Natur: Sternekoch Klemens Gold kocht in der Nationalpark-Region ohne Strom, mit offenem Feuer und einem 7-Gänge-Menü, das den Wald selbst zur Speisekarte macht. Und dann kommt eine Gastköchin aus Tokio und verwandelt eine moosverwachsene Waldlichtung in etwas, das man sehen muss, um es zu glauben.

Zwei Orte, die man nicht einfach betritt – man taucht in sie ein. Das verbindet den „Geschmack der Wildnis“ mit der Lehneralm und dem japanischen Bento-Lunch am Leopold-von-Buch-Denkmal im Pechgraben: Natur als Bühne, Magie als Menü.

Geschmack der Wildnis: Sterneküche ohne Strom

An der **Lehneralm** im Pechgraben, im Bereich Hölleiten ganz in der Nähe des Wasserfalls – einem der wildromantischsten Plätze in der Nationalpark-Region –, zeigt der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete **Klemens Gold** (Restaurant RAU, Großraming), was alpine Naturküche auf höchstem Niveau bedeutet – **ganz ohne Strom**. Sein **7-Gänge-Menü** entsteht teilweise auf verblüffende Weise: Gemüse schmort etwa in einem in der Erde vergrabenen kroatischen Ofen. Aufgrund der großen Nachfrage findet das ultimative Unplugged-Erlebnis gleich zweimal statt – für den 22. Mai 2026 gibt es noch Restplätze.

Die Anfahrt führt von Großraming in den Pechgraben, den Steinbruch passieren bis zur markanten Felswand der Wolkerlmauer – dort weist die Tavolata-Fahne nach links den Weg, ab diesem Punkt ist die Strecke beschildert. Zur Hütte gelangt man zu Fuß in ca. 45 Minuten, empfohlen wird der Weg über den Wasserfall Hölleiten – oder direkt mit dem Auto.

Bento Lunch im Pechgraben: Japan trifft Waldmagie

Was Shakespeare als Sommernachtstraum erdacht haben könnte, wird am 12. Juli Wirklichkeit: Am moosbewachsenen **Leopold-von-Buch-Denkmal** im urwüchsigen Pechgraben bei Großraming – mit seinen geheimnisvollen Granitblöcken einer der magischsten Orte der Region – entsteht ein japanisches Waldrestaurant mit bunten Lampions. Die aus Tokio stammende und in Berlin lebende Gastköchin **Risa Nagahama**, die ihr Können bereits bei Größen wie Andreas Döllner und Hubert Wallner unter Beweis gestellt hat, serviert dort einen **6-gängigen Bento-Lunch**. Bei Regen findet die Veranstaltung im Kutschenmuseum Großraming statt.

22. Mai 2026, Treffpunkt um 14:00 Uhr

Geschmack der Wildnis – Klemens Gold

Location: Lehneralm im Pechgraben, Großraming | **GPS-Koordinaten (Lehneralm):** 47.917508, 14.503699

Preis: € 181,- pro Person inkl. 7 Gänge aus der Natur, Wein- und Getränkebegleitung

12. Juli 2026, Treffpunkt um 12:00 Uhr, Dauer: bis 16:00 Uhr

Japanischer Bento-Lunch im Pechgraben – Risa Nagahama

Location: Parkplatz Restaurant RAU, Pechgraben 23, 4463 Großraming

Preis: € 200,- pro Person inkl. 6-gängigem Bento-Lunch sowie Wein- und Getränkebegleitung

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