

4 Wochenenden – 4 Perspektiven: Ein Festival-Herbst der Extraklasse am Arlberg

Von Ende August bis Anfang Oktober gehen im Geniesserhotel Rote Wand vier Festivalwochenenden über die Bühne – mit spannenden Persönlichkeiten aus Kulinarik, Kunst, Architektur, Design und Journalismus.

Mit dabei sind internationale Köchinnen und Köche aus Michelin- und World's-50-Best-Restaurants ebenso wie renommierte Künstler, Architekt:innen, Designer, Autor:innen und Kuratoren. Ergänzt wird das Programm durch die regelmäßigen, beliebten „Wine & Dines“, Masterclasses“ u.v.m.

Die 4 Highlights

27.-30.8.: Rote Wand Dialoge

Internationale Persönlichkeiten aus Kunst, Architektur, Design und Journalismus treffen sich, um miteinander und mit den Gästen ins Gespräch zu kommen. Nicht auf einer Bühne, sondern in einem offenen Format, das von Nähe, Austausch und gemeinsamen Erlebnissen lebt. Kulinarisch begleitet von Sebastian Jiménez vom Restaurant Ræst auf den Färöer Inseln, dessen Feuerküche zu den spannendsten Nord Europas zählt.

4.-7.9.: The Chef's Edition

Einige der bedeutendsten Köchinnen der internationalen Spitzengastronomie rücken in den Mittelpunkt. Mit Karime López (XAAK, Mexiko), Daniela Soto Innes (Rubra, Mexiko), Elif Oskan (Gül, Zürich), Zineb Hattab (KLE, Zürich), Maša Salopek (Cap Aureo, Rovinj, Kroatien), Victoria Blamey (New York City), Rosina Ostler (Alois, München), Raphaela Wirrer (Hirschen, Schwarzenberg), Chiara Pannozzo (Vero na) und Sarah Cicolini (SantoPalato, Rom).

20.-22.9.: Koschina & Friends

Seit vielen Jahren ist Koschina & Friends fester Bestandteil der Roten Wand. In diesem Jahr steht die Vorarlberger Spitzengastronomie im Mittelpunkt. Mit dabei: Dieter Koschina (Vila Joya, Portugal), Sebastian Jakob (Griggeler Stuba, Burg Vital Resort, Lech), Sascha Kemmerer (Kilian Stuba, Ifen Hotel, Hirschegg), Patrick Tober (La Fenice, Hotel Arlberg, Lech), Raphaela und Jonathan Burger (Hirschen, Schwarzenberg), Michael Garcia Lopez (Krone, Hittisau), Bernd Reimer (Das Schiff, Hittisau), Felix Messner (Gasthof Adler, Schwarzenberg) und Valentin Bargher (Rössle, Braz).

2.-5.10.: Into the Wild - From Forest to Table

Feuer, Wild, Fermentation und außergewöhnliche Produkte bilden die Grundlage eines Wochenendes mit Top-Köchen und -Köchinnen aus aller Welt: James Lowe (Lyle's, London), Edoardo Tilli (Podere Belvedere, Toskana), Elena Reygadas (Rosetta, Mexiko City), Álvaro Clavijo (El Chato, Bogotá), Prin Polsuk (Samrub Samrub Thai, Bangkok), Sophia Massarella (Polentina, London), Pasha Demin (Boreal, Helsinki) und Fabio Delledonne (Agazzano, Italien).

Weitere Infos und Buchungen: www.rotewand.com/faf/events

Rote Wand Gourmet Hotel

A-6764 Lech am Arlberg · Zug 5

T +43 (0)55 83 /34 35-0

gasthof@rotewand.com

www.rotewand.com