

**PRESSEINFORMATION**

Litschau, 6. Juli 2023

## **KOCH.KÖPFE – Kulinarische Festwochen in Königsleitn in Litschau**

„Dorfwirt“-Küchenchef Klaus Hölzl lädt österreichische Spitzenköche an seinen Herd im Theater- und Feriendorf Königsleitn

Niederösterreich / Waldviertel

Pressefotos: <https://koenigsleitn.at/presse/#pressebilder>



Foto © Stephan Mussil

Der „Dorfwirt“ im Theater- und Feriendorf Königsleitn in Litschau am Herrenalpe begibt sich mit seinem Spitzenkoch, Klaus Hölzl und einem eingespielten Team in die zweite Saison. Küchenseitig ist einiges in Vorbereitung, so geht es nach dem Festivalssommer mit viel Musik & Theater ab Ende September mit den „**Kulinarischen Festwochen in Königsleitn**“ weiter.

### **Lukullische Hochgenüsse in Litschau**

Das Herzstück der „Kulinarischen Festwochen“ im Herbst ist ein neuer Kunst-Genuss-Zyklus namens **KOCH.KÖPFE**. Klaus Hölzl, Küchenchef des „Dorfwirt“, lädt befreundete Spitzenköche aus Österreich ins Waldviertel ein und kocht gemeinsam mit ihnen. Die namhaften, mit Sternen, Gabeln und Hauben ausgezeichneten Spitzenköche, die mit ihm an drei Abenden am Herd des Dorfwirt stehen werden, sind: Stefan Fuchs (Fuchsbau, Wals bei Salzburg) und Andreas Gratz (Hotel Tauernhof, Großarl) am 13.11.2023, Ernst Weidmann (Litschauer Kochlegende) am 24.11.2023, Matthias Ambrozy (Gastwirtschaft Ambrozy, Nondorf/Gmünd), Renate Stadlhofer (HIRSCH28, Groß Gerungs), Alexander Thaler (Gasthof Thaler, Großotten), Bernhard Zimmerl (Foggy Mix, Waidhofen a.d. Thaya) und René Zimmermann (Waldjungfrau Farm to Fork e.U., Tiefenbach) am 29.11.2023. Ihre speziell kreierten Menüs werden mit ausgewählten Weinen durch Sommeliers begleitet und mit künstlerischen Überraschungen aus Musik, Literatur und Kabarett garniert.

### **Litschauer Fischtanz**

Im Herbst tanzen die Fische! Der „Litschauer Fischtanz“ wird heuer bereits zum zweiten Mal in Kooperation mit dem Schloss Litschau veranstaltet. Er findet mit einem mehrgängigen Dorfwirt-Menü von Küchenchef Klaus Hölzl am Vorabend seine Einstimmung und mündet in den Fischtanz am Großen Schandacherteich am 21.10.2023. Dort kann das Abfischen durch die Schlossfischerei in natura beobachtet werden, gleichzeitig grillen Adi Bittermann und Jürgen Kernegger auf offenem Feuer heimische Fische wie Karpfen, Zander, Wels, Hecht und Saibling. Die Weinbegleitung wird durch das biodynamische Weingut Tement vorgenommen.

### **Tipp! Burger & BBQ am Herrenalpe**

Für alle, die den Sommer am Herrenalpe oder in der Region rund um Litschau verbringen – ab sofort wird beim Theater- und Feriendorf Königsleitn in „Anatols Herrenalpeplatzl“ im Strandbad mit Burger, Fish & Chips und Barbecue aufgewartet. Täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr (bei Badewetter). Zusätzlich jeden Dienstag ab 18 Uhr BBQ.

**Empfehlung!** Für Kurzentschlossene, Theaterhungrige oder alle, die was Neues wagen wollen – im Rahmen des **Theaterfestivals HIN & WEG** finden erneut zwischen den beiden Festival-Wochenenden zahlreiche Workshops statt. Sieben in Summe, zu Themen wie Körper-, Figuren- und Improtheater, so wie zu Regie, Schauspiel und Feldenkrais. Für alle ab 14 Jahren wird zudem ein Workshop „Poetische Improvisation“ angeboten. Es sind noch ein paar Plätze frei – Infos & Reservierung unter: <https://koenigsleithn.at/hin-und-weg/>

Alle Informationen zu dem Kunst-Genuss-Zyklus **KOCH.KÖPFE**: <https://dorfwirt-litschau.at/koch-koepfe/>

Weiterführende Informationen zum **Fischtanz** unter: <https://koenigsleithn.at/fischtanz/> sowie direkt beim Schloss Litschau unter: <https://schlosslitschau.at/pages/fischtanz>

Eine ausführliche **Vita zu Klaus Hölzl** befindet sich gesondert im Anhang bzw. auf unserer Website unter: <https://koenigsleithn.at/presse/#presstexte>

Stand 6.7.2023 Änderungen vorbehalten

### Informationen

<b>Adresse &amp; Reservierungen:</b>	<b>Dorfwirt im Theater- und Feriendorf Königsleithn</b> Buchenstraße 1, 3874 Litschau Tel.: +43/(0)2865/53 93 190 Web: <a href="http://www.dorfwirt-litschau.at">www.dorfwirt-litschau.at</a> Sie finden den Dorfwirt auch auf <i>Instagram</i> und <i>Facebook</i> , zudem bei <i>Opentable</i> .
<b>Öffnungszeiten 2023:</b>	<b>1.6. bis 26.8.:</b> Donnerstag 17.30 bis 21.00 Uhr, Freitag – Montag & an gesetzlichen Feiertagen: 11.30 bis 14.00 Uhr, sowie 17.30 bis 21.00 Uhr – täglich Frühstück 7.00 bis 10.30 Uhr. <b>Kurze Erholungspause!</b> Sonntag, 27.8. bis Freitag, 1.9. Restaurant geschlossen – Frühstück täglich von 7.00 bis 10.30 Uhr. <b>2.9. bis 31.12.:</b> Donnerstag – Samstag & an gesetzlichen Feiertagen: 11.30 bis 14.00 Uhr, sowie 17.30 bis 21.00 Uhr, Sonntag 11.30 bis 14.00 Uhr – täglich Frühstück 7.00 bis 10.30 Uhr.
<b>Kapazitäten – ALLES UNTER EINEM DACH:</b>	<b>Restaurant</b> im Normalbetrieb bis zu 150 Personen innen und außen, Extrastüberl mit je ca. 20 Plätzen, zudem hauseigenes Catering für <b>Seminarräume</b> für 2 bis 150 Personen, sowie das Veranstaltungs- und Probenhaus <b>MOMENT</b> mit einem Areal von 2.400 m <sup>2</sup> , davon auf 1.500 m <sup>2</sup> Raum für Veranstaltungen mit variabler Raumgröße, bis zu 4 Räume ab 25 bis 1.000 Personen, samt Lounge mit Bar, Foyer mit großer Terrasse inkl. Seeblick, diversen Lager- und Nebenräumen, sowie einem Green Screen und einem 400 m <sup>2</sup> großen „Fantasiedachboden“ mit Theaterrequisiten und Kostümen. <b>Übernachtung</b> in 12 Hotel-Zimmern und 56 Appartements.
<b>Pressefotos:</b>	<a href="https://koenigsleithn.at/presse/#pressebilder">https://koenigsleithn.at/presse/#pressebilder</a> (Dorfwirt, Klaus Hölzl, ausgewählte Speisen)
<b>Pressekontakt:</b>	Astrid Lefenda T: +43/(0)664/536 47 04 E: <a href="mailto:lefenda@content-event.at">lefenda@content-event.at</a> Web: <a href="http://www.content-event.at">www.content-event.at</a>