

Vorverkauf fürs Prague Food Festival 2012 bereits gestartet

Prag, im April 2012 Das Prague Food Festival – das gastronomische Event des Jahres – findet vom 25. - 27. Mai 2012 im Königsgarten der Prager Burg statt. Das diesjährige Motto „Denk global, iss lokal“ klingt vielversprechend und bringt ein wahrhaft einmaliges Degustationsangebot, das hierzulande bisher seinesgleichen sucht. Die Schirmherrschaft über die Veranstaltung übernehmen Livia Klausová, die Gattin des Präsidenten der Tschechischen Republik, sowie Bohuslav Svoboda, Oberbürgermeister der Stadt Prag.

Auch die Agentur CzechTourism ist mit dem Projekt „Czech Specials“, das für die traditionelle tschechische Küche wirbt, aktiv am Festival beteiligt. Die Besucher können nicht nur von den „Czech Specials“ kosten, sondern sie auch in Form einer Performance mit dem Titel „Tschechische Kochkunst“ erleben.

Das Prague Food Festival bringt dieses Jahr gleich mehrere Neuheiten: 50 gastronomische Stände, 3 große Festzelte und über 500 Sitzplätze! Im Rahmen der dreitägigen Veranstaltung gibt es Delikatessen der besten Restaurants aus dem Gastronomieführer „Maurerův výběr Grand Restaurant 2012“ zu kosten. Der diesjährige VI. Jahrgang setzt den Schwerpunkt u.a. auf kulinarische Besonderheiten: Käfer und Insekten süß und pikant, ein Versuchslabor, feinste Weinbergschnecken aus Frankreich, Maryland-Krabben Cakes aus den USA, beschwipstes Eis mit Birnenbrand, Mascarpone mit Erdbeeren, Balsamico- und Parmesaneis mit Feigen, gefüllte Entenmägen, Froschschenkel u.v.m.

Zum ersten Mal in der Geschichte des Prague Food Festivals findet ein direkter Verkauf tschechischer, aber auch internationaler Delikatessen verschiedener Marken wie etwa Fair Trade, Spar Premium, Country Life, Biopekárna Zemanka, La Bottega di Aromi/Finestra und Salaš Rýžovna (Käsespezialitäten) statt. Stündlich werden im Ballhaus der Prager Burg gastronomische Workshops und Gratiskostproben veranstaltet. Einen interessanten Workshop samt Gewinnspiel, bei dem man Gutscheine für Czech Specials Restaurants gewinnen kann, gibt es am Samstag um 13:30 Uhr zum Thema **Czech Specials: tschechische Küche – traditionell oder nicht?** Unter anderem wird eine Diskussion darüber geführt, was heutzutage gefragt ist: die klassische oder die moderne tschechische Gastronomie.

Im Zuge der Performance „Tschechische Kochkunst“ werden hochwertige tschechische Speisen nicht nur gegessen, sondern auch gemalt und gezeichnet. D.h. das, was allmählich auf den Tellern verschwindet, wird zugleich auf Leinwänden abgebildet. An jedem der Veranstaltungstage werden Künstler in Produktion der Agentur CzechTourism und des Kunstateliers Malování a kreslení eine andere Seite der tschechischen Küche enthüllen.

Neben tschechischer Küche, die zum Beispiel von zertifizierten Restaurants des Schlosshotels Chateau Mcely oder Chateau St. Havel geboten wird, können italienische Produkte der Marke Mammá, einem Zusammenschluss kleinerer landwirtschaftlicher Betriebe in Italien, die bei der Produktverarbeitung Wert auf Qualität und Tradition legen, probiert und auch gekauft werden. Delikatessen vom Feinsten und eine Show aus Andalusien bringt schon traditionell die Agentur Extenda. Freuen Sie sich zudem auf den Workshop Olivenvariationen von Enrique Sánchez, einem der berühmtesten Chefköche Spaniens.

Moderierte Weinverkostungen übernimmt Ivo Dvořák, elffacher Sieger in Sommelierwettbewerben der Tschechischen Republik sowie Sieger der Weltmeisterschaften der Habanosommeliers 2004.

Zum Thema „Paarung Essen mit Bier“ referiert Václav Berka, der Senior Braumeister von Pilsner Urquell.

Wer mag, kann sich unter der professionellen Leitung des Weltmeisters im Bierzapfen 2010 Lukáš Svoboda selbst am Zapfhahn versuchen. Und wer sich dabei am geschicktesten anstellt, erhält am Pilsner Urquell Stand den Titel Master Bartender PFF 2012.

Eine neapolitanische Band, andalusischer Flamenco, kubanische Rhythmen! Täglich von 19:00 bis 20:00 Uhr am Stand La Casa de la Havana vieja - Happy Hour sowie ein Mini-Salsakurs der Tanzschule exoticDANCEntre!

Ein weiteres Novum auf dem Fest ist die sog. „Gesundheitszone“. Kostproben und Workshops mit Ernährungsexperten. Messungen des Körperfett-, Körperwasseranteils und Blutzuckerspiegels sowie Blutdruckmessungen. An der Interspar Fresh Bar gibt es Gemüse- und Obstsaft. Verkostung eines königlichen Getränks aus Grüngerste.

Getränke:

Pilsner Urquell, Master, Frisco, Birell, Bacchus Vins & Champagnes aus aller Welt, Bohemia Sekt aus Tschechien, De'Longhi Kaffee

Restaurantverzeichnis:

AROMI / LA FINESTRA • AUREOLE / SOAVE BY AUREOLE • BELLEVUE • BUDDHA BAR • CAFÉ AMANDINE • CHATEAU MCELY, PIANO NOBILE • CHATEAU ST. HAVEL • CORINTHIA, RICKSHAW • COUNTRY LIFE • COWBOYS • FRANCOUZSKÁ REST. ART NOUVEAU • HERGETOVA CIHELNA • HUANG HE • LA CUCINA BOSCOLO • LA TRUFFE • LE GRILL & GARDEN @ KEMPINSKI • LE PATIO • ROCCO FORTE AUGUSTINE, LICHFIELD • MANDARIN ORIENTAL, ESSENSIA • MLÝNEC • MOZAIKA / KRYSTAL BISTRO • NA KOPCI • RADISSON BLU, ALCRON / LA ROTONDE • TERASA U ZLATÉ STUDNE / ARIA HOTEL, CODA • U EMY DESTINNOVÉ • U KONCE • V ZÁTIŠÍ • YASMIN, NOODLES • ŽOFÍN GARDEN

Die Karten werden für konkrete Tage und genaue Uhrzeiten verkauft und enthalten einen Hinweis, über welchen Eingang man das 6 Hektar große Gelände am besten betreten sollte.

Der Vorverkauf startet am 1.4. 2012 auf www.praguefoodfestival.cz

Besucher, die ihre Eintrittskarte im Vorverkauf erwerben, genießen einen Preisvorteil.

400 CZK im Vorverkauf (inkl. 150 CZK Eintritt + 250 CZK Paket 10 „Grands“ für eine Basis-Degustation)

450 CZK an der Kasse (inkl. 200 CZK Eintritt + 250 CZK Paket 10 „Grands“ für eine Basis-Degustation)

KONTAKT: Dominika Vrkotová, +420 606 886 103, dominika@praguefoodfestival.cz

Weitere Informationen:

Ing. Barbora Vojtová
Manager Marketingkommunikation
CzechTourism
Tel.: +420 777 702 754
E-Mail: vojtova@czechtourism.cz