



EINLADUNG

Gelebte Regionalität | Forum | Messe

Regionalität ist buchstäblich in aller Munde, wir alle umwerben Gäste und Kunden mit dieser Regionalität. Für die Betriebe ist es oftmals mit großem Aufwand verbunden, die regionalen Produkte zu integrieren. Damit die Speisekarten im Kleinwalsertal und darüber hinaus wirklich ein Abbild der hochqualitativen und bunten, regionalen Produktvielfalt Vorarlbergs werden, veranstaltet die GenussRegion Kleinwalsertaler Wild und Rind eine Produzentenmesse für alle interessierten Gastronomen, Küchenleiter und Servicemitarbeiter sowie den regionalen kleinstrukturierten Handel. Wir laden Euch daher ganz herzlich ein, dabei zu sein:

Montag, 15. Oktober 2018, 14.00 – 17.00 Uhr
im Travel Charme Ifen Hotel Kleinwalsertal
(Oberseitestraße 6, 6992 Hirschegg)

- ➔ Testet und erfahrt Einzelheiten zu Produkten, Herstellungsverfahren und Herkunft!
- ➔ Vor Ort sein werden Produzenten aus den Sparten Nudeln, Käse, Dinkel, Riebel, Wein, Essig, Öle, Eier, Fisch, Rind, Duroc Schwein, Geflügel, Edelbrände, Ziege, Eis und andere.
- ➔ **Die Teilnahme ist für euch kostenfrei!**
- ➔ Erfahrt mehr über die Produktpalette, die Vorarlbergs kleinstrukturierte Produzenten bieten!
- ➔ Wichtig: Gelebte Regionalität | Forum | Messe ist keine Verkaufsveranstaltung für Endverbraucher.
- ➔ **Das Ifenhotel bietet im Anschluss an die Veranstaltung ein spezielles regionales Menü im Restaurant Carnozet zum Preis von 35,00 €.**

Info und Anmeldung: Jürgen Denk wirtshaus@hoheneck.at Wir freuen uns auf viele Besucher!

Das Organisationsteam

Jürgen Denk (Wirtshaus Hoheneck) – Marco Heim (GenussSpecht) – Sascha Kemmerer (Travel Charme Ifen) – Katrin Berchtold (Kordinatorin GR Kleinwalsertal Wild und Rind)

Organisiert von Jürgen Denk (Wirtshaus Hoheneck) – Marco Heim (GenussPionier) – Sascha Kemmerer (Chefkoch des Travel Charme Ifenhotels) - Katrin Berchtold (Kordinatorin GR Kleinwalsertaler Wild und Rind)