

**Presse-Info Brixental**

31. August 2021

**Überraschung! Themen-Menüs offenbaren die „Versteckte Vielfalt“ des Brixentals****Ein Profi-Koch aus Westendorf lässt seine Gäste Kind sein und überrascht sie mit kreativen Themen-Menüs an geheimen Orten.**

**Wundertüte mit Zutaten aus der Heimat: Das Brixental inmitten der Kitzbüheler Alpen lockt an vier Freitagen im Oktober mit ganz besonderen Menü-Abenden. Die Details? Top Secret. Der Westendorfer Profi-Koch Peter Laiminger möchte seine Gäste neben der Location mit der Vielfalt heimischer Produkte überraschen. Fleisch, Käse und Schnäpse stammen von lokalen Bauern und Betrieben. Kräuter und Pilze sammelt Peter Laiminger selbst vor der Haustür. Gute Kochkunst, ausgewogenen Zutaten und mit Liebe zubereitet – alles Weitere bleibt geheim. [www.brixental.com](http://www.brixental.com)**

Ein wenig blindes Vertrauen braucht es schon für ein Menü der „Versteckten Vielfalt“. Denn bis auf Datum und Uhrzeit wissen Teilnehmer nichts. Erst am Vortag erhalten sie per E-Mail einen Treffpunkt, von dem aus sie per Shuttle zum Veranstaltungsort gebracht werden. Der kann alles sein – vom verlassenen Industriebau bis hin zum stillgelegten Handwerksbetrieb. Sie haben lediglich gemeinsam, dass sie eigentlich nicht öffentlich zugänglich sind. Die Menüs orientieren sich thematisch an der Location. Alles Weitere: Ein Geheimnis.

Was allerdings kein Geheimnis ist, ist der Kopf hinter der „Versteckten Vielfalt“. Der Westendorfer Peter Laiminger (30) hat in Brixentaler Hütten und namenhaften Restaurants in Wien und London gekocht. Seit 2020 ist er zurück in der Heimat, sein Catering- und Private-Cooking-Service „Wanderlokal“ ist nun Veranstalter der „Versteckten Vielfalt“. „Wir sind froh, Peter Laiminger als Partner gewonnen zu haben“, sagt Stephan Bannach vom Tourismusverband Kitzbüheler Alpen – Brixental. Denn hier setzt man schon lange auf besondere kulinarische Genüsse und baut das Angebot kontinuierlich aus. Etabliert sind etwa die gut 20 KochArt-Betriebe, die sich allesamt der regionalen Küche auf hohem Niveau verschrieben haben. Der Impuls kam vom Brixental, inzwischen sind die gesamten Kitzbüheler Alpen mit an Bord.

Auch Peter Laiminger ist beim Kochen besonders wichtig, regionalen, traditionellen und vermeintlich langweiligen Produkten neuen Glanz zu verleihen. „Durch meine Zeit im Ausland hat sich mein Blick für das Bodenständige und Ursprüngliche geschärft“, erzählt der Profi-Koch, „und obwohl ich die Tiroler Klassiker wie Kaiserschmarrn oder Käsespätzle liebe, kann unsere heimische Küche noch viel mehr. Die Produkte sind so vielseitig einsetzbar. Damit werden wir unsere Gäste sicher überraschen.“

Die Zutaten, die Peter Laiminger bei seinen vier Menüs im Rahmen der „Versteckten Vielfalt“ verwendet, stammen größtenteils aus dem Brixental bzw. aus den Kitzbüheler Alpen. Das Almschwein kommt von der Holz- und Käsealm am Penningberg oberhalb von Hopfgarten, das Lamm vom Aschberghof und das Kalb vom Schermerhof, beide in Westendorf. Auch mit lokalen Käsereien arbeitet der 30-Jährige eng zusammen – für eins der Gerichte entsteht extra eine Spezialanfertigung, die es nicht zu kaufen gibt. Sogar die Getränke haben Regionsbezug: Für Weinbegleitung sorgt die Vinothek Weinkiste in St. Johann in Tirol, Edelbrände liefern die

Brennereien Aggstein in St. Johann in Tirol und Erber in Brixen im Thale. „Die gesamte Aperitif-Karte ist regional“, betont Peter Laiminger stolz. Er selbst sammelt bereits Kräuter und Beeren im Wald und im Garten für ein Getränk auf Gin-Basis.

Dass ihm seine Gäste blind vertrauen müssen, ist dem Profi bewusst. „Man sollte schon ein wenig Mut mitbringen. Es muss sich aber keiner Sorgen machen“, lacht er. Peter Laiminger plant seine Gerichte sehr sorgfältig – Innereien etwa stehen ganz sicher nicht auf der Speisekarte. Gute Kochkunst, ausgewogenen Zutaten und mit Liebe zubereitet – zumindest das wird keine Überraschung sein.

Für ein Menü der „Versteckten Vielfalt“ inklusive Shuttle zahlen Teilnehmer 68 Euro pro Person. Weinbegleitung kostet zusätzlich 23 Euro, Saftbegleitung 18 Euro. Termine sind der 1., 8., 15. und 22. Oktober. Interessierte buchen telefonisch (+43 (0) 57507 2100) oder per Mail ([info@kitzbuehel-alpen.com](mailto:info@kitzbuehel-alpen.com)) beim Tourismusverband Kitzbüheler Alpen – Brixental.

**Infos zur Region:** Das Brixental liegt mitten im Herzen der Kitzbüheler Alpen. In den drei Orten Brixen im Thale, Kirchberg in Tirol und Westendorf leben rund 10.500 Einwohner. Die Region punktet mit vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten ebenso wie mit Angeboten für Genießer. Besonderer Tipp sind die KochArt-Betriebe, die regionale Küche neu interpretieren. Mit seinen vorbildlichen Storno-Bedingungen garantiert das Brixental eine flexible Urlaubsplanung. Übrigens: Die Gästekarte, die es automatisch beim Check In gibt, gilt als Ticket für den Regionalverkehr.

**Weitere Infos:** Tourismusverband Kitzbüheler Alpen – Brixental, Dorfstraße 11, A-6365 Kirchberg in Tirol, Tel.: +43 (0) 57507 2000, [info@kitzbuehel-alpen.com](mailto:info@kitzbuehel-alpen.com), [www.brixental.com](http://www.brixental.com)