Sterne über dem Arlberg: Das STANTON CULINARY COLLECTIVE setzt neue Maßstäbe

St. Anton am Arlberg ist längst mehr als eine Skiikone – die erste Culinary Week des STANTON CULINARY COLLECTIVE hat eindrucksvoll bewiesen, dass der Ort auch kulinarisch in der Spitzenliga spielt. Eine Woche voller Chef's Tables, Gourmet-Erlebnisse und einer ausverkauften Kitchen Party mit Bergpanorama.

Copyright: St. Anton am Arlberg / sedivyjakub

WENN ACHT SPITZENKöCHE GEMEINSAME SACHE MACHEN

Was entsteht, wenn acht der besten Köche einer alpinen Destination ihre Kräfte bündeln? Das STANTON CULINARY COLLECTIVE hat die Antwort geliefert – und sie schmeckt ausgezeichnet. Vier Michelin-Sterne und 22 Gault & Millau-Hauben vereint das Netzwerk unter einem Dach, das den Genussstandort St. Anton am Arlberg auf eine ganz neue Art sichtbar macht. Während der ersten Culinary Week, die vom 30. März bis 6. April 2026 stattfand, präsentierten die beteiligten Küchenchefs an wechselnden Chef's Tables ihre ganz persönliche kulinarische Handschrift – ein Konzept, das bei GästeInnen und KritikerInnen gleichermaßen ankam. Den krönenden Abschluss bildete die 'Kitchen Party' auf der Sonnenterrasse des Hotel Tannenhof: Alle acht KöchInnen an einem Tag, jede und jeder mit einem eigenen Gericht an der eigenen Station, begleitet von Livemusik und erlesenen Begleitern wie Billecart-Salmon, Weingut Bassermann-Jordan, Weingut Kornell und Erdinger Bier. Martin Ebster, Direktor des Tourismusverbandes St. Anton am Arlberg, zieht ein eindeutiges Fazit: "Die Resonanz auf die Culinary Week hat gezeigt, welch großen Stellenwert die Kulinarik in St. Anton heute einnimmt – als Teil unserer Identität und als wesentlicher Faktor für die Positionierung unserer Region."

EIN GRUNDSTEIN MIT GESCHMACK – UND GROßEN PLäNEN

Die ausverkaufte Kitchen Party war kein Zufall, sondern das Ergebnis eines Kollektivs, das Zusammenarbeit wirklich lebt. "Unser Ziel war es, die kulinarische Vielfalt St. Antons als gemeinsames Erlebnis spürbar zu machen", erklärt Dennis Ilies, Küchenchef im Hotel Tannenhof. "Das große Interesse der Gäste an den Chef's Tables sowie die ausverkaufte Kitchen Party bestätigen uns darin, diesen Weg weiterzugehen und den Austausch zwischen den Betrieben langfristig zu vertiefen." Und der Weg hat bereits konkrete nächste Schritte: Sommerveranstaltungen, kulinarische Highlights am Berg, eine lange Tafel durch den Ort oder ein Rolling Diner – die Ideen des Kollektivs sind so vielfältig wie die Küchenstile seiner Mitglieder. Zusätzlich sind drei Köche des Collectives – Dennis Ilies, Paul Markovics und Erkan Cakir – für die '100 best chefs Austria' des Rolling Pin nominiert, was die Qualität des Netzwerks einmal mehr unterstreicht. St. Anton am Arlberg, das sind über 90 Gastronomiebetriebe – doch mit dem STANTON CULINARY COLLECTIVE ist nun eine Bühne entstanden, die das Beste davon ins Rampenlicht rückt.

ÜBER DAS STANTON CULINARY COLLECTIVE

Das STANTON CULINARY COLLECTIVE ist ein Zusammenschluss von acht führenden KüchenchefInnen aus St. Anton am Arlberg, die gemeinsam eine Plattform für gelebte kulinarische Zusammenarbeit und höchste Qualität geschaffen haben. Dem Netzwerk gehören an: Hotel Tannenhof (Dennis Ilies), Alpin Gourmet Stube / Hotel Gletscherblick (Paul Markovics), Hospiz Alm (David Kurz & Sebastian Unterberger), Raffl's Eat Art (Alasdair Mulvey), Verwallstube (Matthias Weinhuber), Post Stub'n / Hotel Post (Tobias Stadler), ULLRS Wine & Dine (Michael Gfall & Erkan Cakir) sowie Ooben im Mooser (Massimo Vianello). Gemeinsam tragen die Mitglieder vier Michelin-Sterne und 22 Gault & Millau-Hauben und positionieren St. Anton am Arlberg als eine der spannendsten kulinarischen Destinationen im Alpenraum.

(kjz)

Culinary Week presented by STANTON CULINARY COLLECTIVE {https://www.stantonamarlberg.com/en/events/alle-events/events/STA/48316ae9-dfe8-486c-b49d-b46135215621/culinary-week-presented-by-stanton-culinary-collective}
Tourismusverband St. Anton am Arlberg {http://www.stantonamarlberg.com/}

Copyright: St. Anton am Arlberg / sedivyjakub

Copyright: St. Anton am Arlberg / sedivyjakub