

Culinary Showroom

Content Kit Partner, Stand Mai 2026

Im Leitgedanken „Culinary Showroom“ gleicht kein Inhalt dem anderen. Das Ergebnis sind **24 eigenständige Content-Ideen** aus 8 Bundesländern, die immer **in vielfältigen Formaten** produziert wurden. Die Erzählweise ist direkt aus der **Kulinarik-Positionierung** heraus entwickelt.

Im Culinary Showroom stellen wir auch oft weniger bekannte **Produkte, Schauplätze, Gerichte, Charaktere** und die **Tischkultur selbstbewusst, laut und überraschend** in Szene. Damit präsentieren wir ein Spiegelbild der kreativen, leidenschaftlichen, mutigen und experimentierfreudigen Kulinarik Landschaft Österreichs.

Überblick

Kulinarik-Positionierung

Culinary Showroom

- Content Kit „PR-Video Kulinarik“ – Seite 9
- 24 Konzepte im Überblick – Seite 11/12
- Social Posting Guide – Seite 13
- Content Kit je Bundesland – ab Seite 15



Kulinarik- Positionierung

Download Strategie-Papier



Kulinarik- Positionierung

Übersicht

Kulinarischer
Facetten-
Reichtum

Facettenreichtum

Ein Land mit
kulinarischem Profil

Profilierungsfaktoren



Österreichs
Kulinarik auf die
Karte bringen

Positionierungsfaktoren

Der wesentliche
Kern der Kulinarik

Positionierungs-Narrativ und -Satz

*Wie bringen wir das, wofür
Österreichs Kulinarik bekannt ist, mit
dem zusammen, wofür sie auch
bekannt sein sollte?
Wie vereinen wir Traditionsreiches und
Innovatives, Vielfältiges und
Einzigartiges in der Kommunikation?*

POSITIONIERUNGSFAKTOR 1

ORIGINALE

Weltberühmtes und weltbestes, aber immer einmalig

Produkt, Schauplatz, Gericht,
Charakter, Tischkultur – in
unserem Positionierungsfaktor 1
setzen wir auf **Originale in und
aus Österreich.**

*Landschaft und Natur sind
Hauptreisegrund für Österreich. Sie
haben aber auch grundlegenden
Einfluss auf die Kulinarik des Landes.
Die Diversität unserer Topografie wirkt
sich auf Grundprodukte, deren
Charakter und Gerichte aus*

Die atemberaubende Umgebung hat
einen prägenden Einfluss auf den
Geschmack – Positionierungsfaktor 2
- setzt auf Österreichs Stärke und den
Wunsch der Kulinarikreisenden:

„Dort wo ich bin, will ich wissen, wie
es schmeckt.“

POSITIONIERUNGSFAKTOR 2

TOPOGRAPHIE

Schmecke die Landschaft am Teller



Claim eatAUT

Der internationale Claim „eatAUT“ soll die Kernbotschaften der Kulinarik-Positionierung transportieren und eine narrative Klammer für alle Kulinarik-Aktivitäten bilden.

Der Claim hilft dabei, die Strategie eines ganzen Landes zuzuspitzen und der Kommunikation Kraft zu geben. Er gibt uns Einigkeit und Stärke.

Viel Freude beim Kommunizieren! #eatAUT



Culinary Showroom in Zahlen

48

Protagonist:innen

33

Standorte
in 8 Bundesländern

8

Hero-Videos
Langversion
Cut-Downs
16:9, 9:16, 1:1

1

Landingpage

PR-Video

470

Bilder in der CDB mit Tag
„Culinary Showroom“

+++

24 redaktionelle Texte/Interviews,
Animationen/Gifs, ...

24

eigenständige Konzept-Ideen

18

Foto- / Video-
Produktionsteams

Content Kit PR-Video Kulinarik

Showreel Culinary Showroom

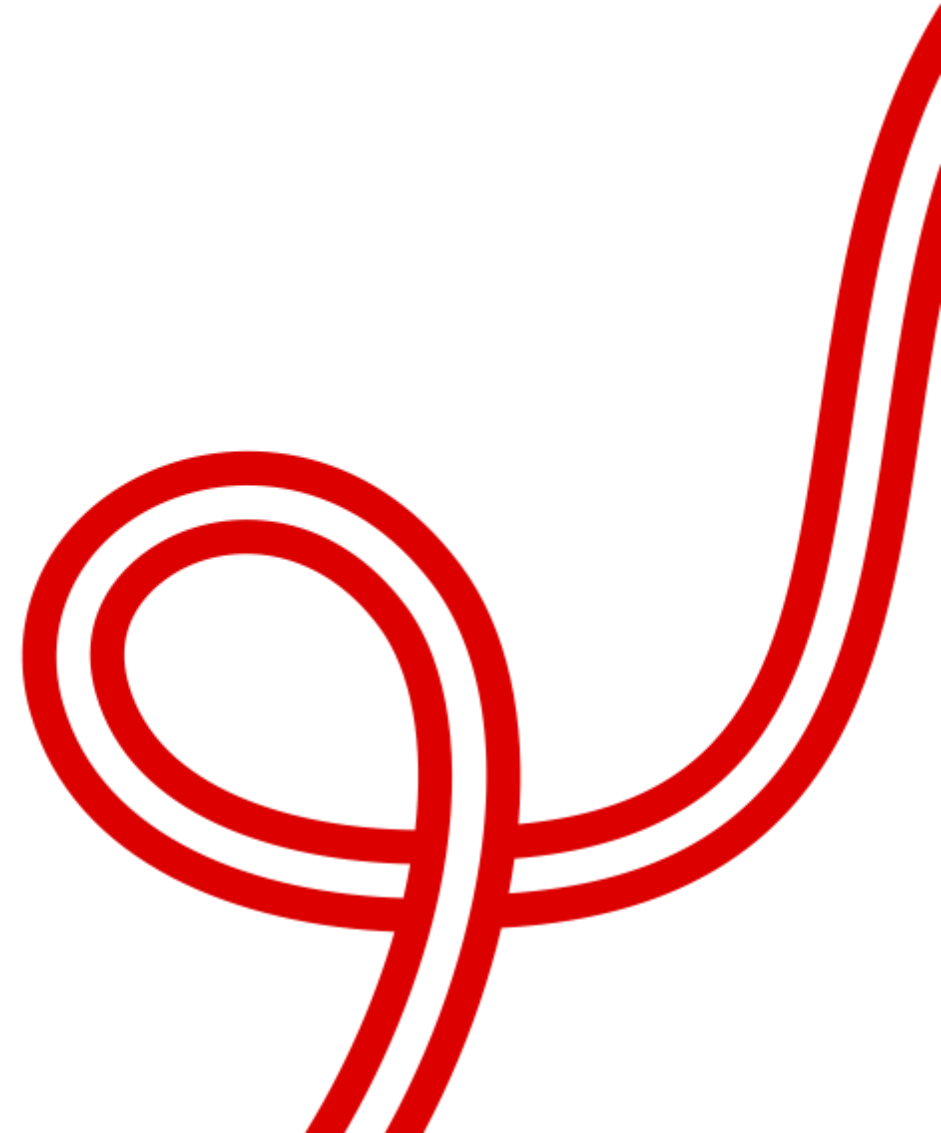


PR-Video / Showreel Culinary Showroom

Zweck / Zielgruppe	Zweck: Greifbarkeit der Kulinarik-Positionierung – Video zeigt die Ergebnisse und den Impact der Strategie auf eine anschauliche Weise, inkl. Guide MICHELIN Eindrücke & Zitate Zielgruppe: Fokus auf B2B-Aktivitäten (Branche, Stakeholder, Pressearbeit, B2B-Newsletter, LinkedIn, ...)
Protagonisten	div. Protagonist:innen aus den 8 Hero-Videos + weitere Konzepte Sprecherin: Lisa Schrammel
Sprachvarianten	Deutsch Englisch
Videomaterial	1 Video mit ca. 60sec. im Format 9:16, 16:9, in je DE und EN
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Roland Schafek Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte mittels Sublizenzvertrag JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Ablage OneDrive ÖW	<u>0_Showreel_PR-Video</u>
YT-Links/ Channel @austriatourism	DE: Culinary Showroom: Erlebt geniale Originale! EN: Culinary Showroom: Discover Austria's Culinary Originals!

Culinary Showroom

austria.info/culinary-showroom



24 Content-Konzepte im Überblick

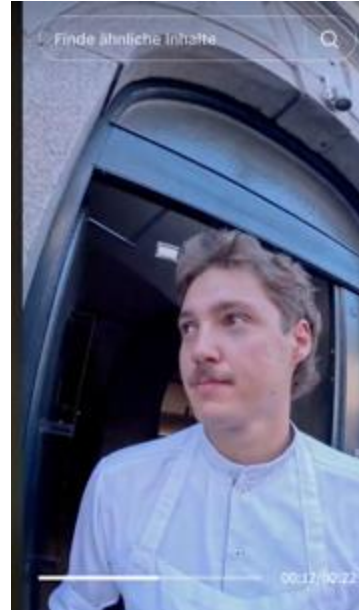
Bundesland	Konzept (Link zur austria.info/Detailseite)	Content
Burgenland	#1 <u>Lisztomania</u> #2 <u>Muas man probiert haben</u> #3 <u>Hochzeitsbäckerei – von Generation zu Generation</u>	Video, Bild, Text Bild, Text Bild, Text
Kärnten	#1 <u>Küchenverhör</u> #2 <u>Fishing for Compliments</u> #3 <u>Brotkunst – der Laib als Leinwand</u>	Video, Bild, Text Bild, Text Animation/Gif, Bild, Text
Niederösterreich	#1 <u>Wenn ich du wäre</u> #2 <u>Microgreens – Makrogeschmack</u> #3 <u>Zungenspitzengefühl</u>	Video, Bild, Text Animationen, Bild, Text Bild, Text
Oberösterreich	#1 <u>Legendary Tableware</u> #2 <u>Kulinarik ist Kunst</u> #3 <u>Süße Linzer Torten Revolte</u>	Video, Bild, Text Animation/Gif, Bild, Text Video, Bild, Text

24 Content-Konzepte im Überblick

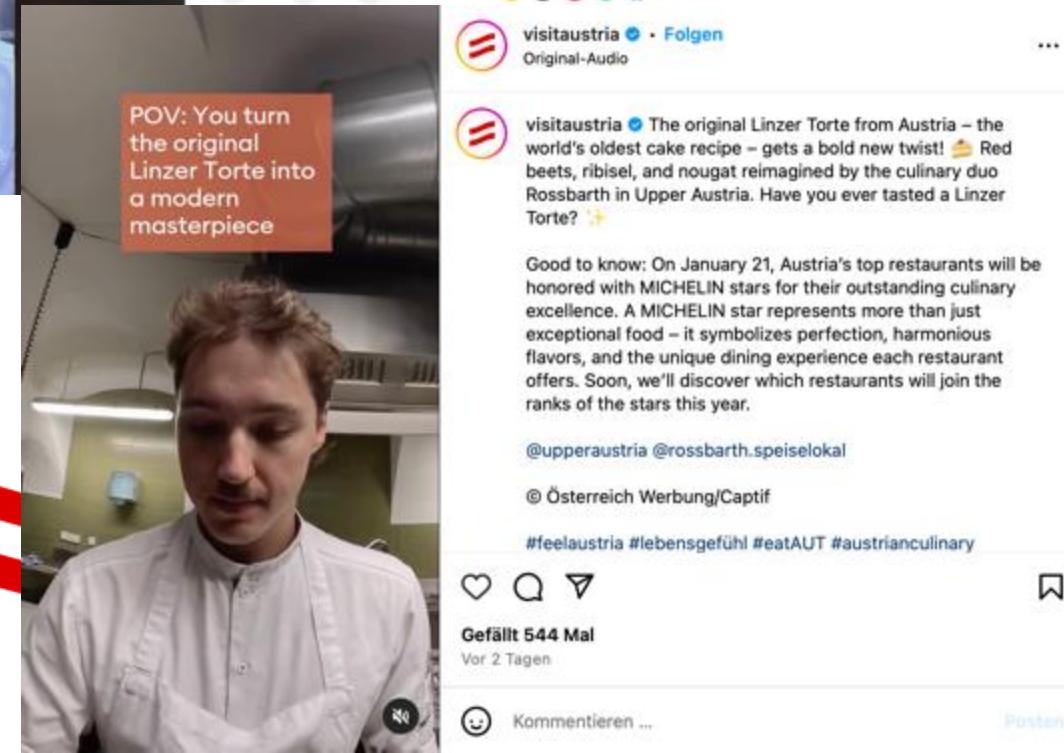
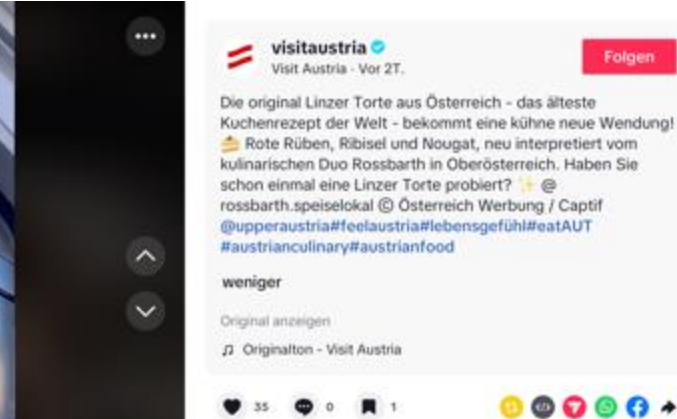
Bundesland	Konzept (Link zur austria.info/Detailseite)	Content
SalzburgerLand	#1 <u>Butterbrot Reloaded</u> #2 <u>Friendship Stories</u> #3 <u>5 Stunden im Wald, 5 Gerichte</u>	Video, Bild, Text Animation/Gif/mp4, Bild, Text Animation/Gif, Bild, Text
Steiermark	#1 <u>Erst der Wein, dann das Essen</u> #2 <u>Was gibt's zu essen, KI?</u> #3 <u>Das Auge isst mit</u>	Video, Bild, Text Animation/Gif, Bild, Text Animation/mp4, Bild, Text
Tirol	#1 <u>Ge(o)schmack</u> #2 <u>Brettl, die die Welt bedeuten</u> #3 <u>Alpine Essenz</u>	Video, Bild, Text Bild, Text Bild, Text
Vorarlberg	#1 <u>Extase ohne Zucker</u> #2 <u>Ich sehe, ich koche</u> #3 <u>Zero Waste & Gemüse</u>	Video, Bild, Text Animation/Gif, Bild, Text Bild, Text

Social Media Posting Guide

- **Caption:**
Inputs dazu liefert das PDF „redaktionelle Inhalte“
- **Personen markieren:**
z.b. LTO (z.b. @upperaustria), Restaurant (@rossbarth.speiselokal), Darsteller/Protagonist (@pascal_dallarosa), ÖW (@visitaustria), ...
- **Hashtags: #eatAUT**
weitere: #feelaustria, #lebensgefühl, # ...
- **Copyrightangabe** © in der Caption nicht vergessen



Beispiel-Postings
„Linzer Torte“
TikTok @visitaustria
IG @visitaustria



Content Kit Burgenland



Lisztomania

Konzeptidee	Die Keramikerin Mia Kostyan kreiert drei exklusive Teller für die Lieblingsspeise von Franz Liszt: Kalbskopf, Hirn und feiner Salat. Kulinarische Interpretation stammt von Alain Weissgerber.
Protagonisten	Mia Kostyan (Keramikerin), IG: @ma_keramik Alain Weissgerber (Taubenkobel), IG: @alain_weissgerber , IG: @taubenkobel.austria
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	Bildstrecke: 8 Bilder im Format 1:1 21 Bilder im Format 1:1
Videomaterial	1 Video (Langversion) mit ca. 45sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 1 Video (Cut Downs) mit ca. 15sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 Je Plain und mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO)
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Roland Schafek Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Bgld_#1_Hero_Lisztomania
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/tischkultur/#lisztomania
YouTube-Playlist Culinary Showroom	https://www.youtube.com/playlist?list=PL4sNN72dGN3bk8CKq1YH9TNyqhXX3Fy58





Muas man probiert haben

Konzeptidee	“Sterzqueen” Christa Erdely (Lafnitztaler Bauernspezialitäten) kreiert mit ihrem Team fünf neue Sterz-Kombinationen, die noch nicht einmal das Burgenland gesehen hat und die unbedingt ausprobiert gehören.
Protagonisten	Lafnitztaler Bäuerinnen, IG @lafnitztaler_catering Christa Erdely (Geschäftsführerin) Christa Singer, Sabine Schmalzl (Team)
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	5 Bilder Gerichte mit Text im Format 1:1 5 Bilder Gerichte ohne Text im Format 1:1 25 Bilder Gerichte & Making-of im Originalformat (quer/hoch)
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Kurt Prinz Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Bgld_#2_Muas-man-probiert-haben
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/gerichte/#soul-food-sterz

STERZ

Klassischer Bettlersterz (Weizenmehl, Kartoffeln, Salz, Knoblauchol statt Schmalz); den fertigen Sterz mit einem Ei vermischen, Bällchen formen, in Öl heraus backen. Ein super Fingerfood!



STREETFOOD

STERZ

Bohnensterz mit schwarzen Bohnen, verfeinert mit Apfelwürfeln und in Strudelteig eingerollt. Eine Fusion zweier burgenländischer Gerichte, vereint als Kuchen eine wirklich witzige Idee.



SILVESTER

STERZ

Heidensterz mit Buchweizenmehl (normal mit Schmalz und Grammeln zubereitet); gekocht mit Thymianöl und Pilzen. Ein geniales veganes Gericht, ohne hoch verarbeitete Lebensmittel.



FINE DINING

STERZ

Der Sterz wird mit Dinkelvollkornmehl, Wachtelbohnen und Rosmarinöl zubereitet. Dazu Bräseleipfoten vom Milchhof Koch, Himbeeren aus dem Garten und Safranhonig. Das gibt Power für einen langen Arbeitstag. Ein deftiges Frühstück.



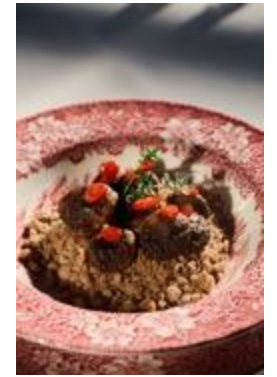
FRÜHSTÜCK

STERZ

Im tiefen Südburgenland gibt es eine Variante, die auf dem Blech wie ein Nigiri zubereitet wird. Diesen haben wir in Rechtecke geschnitten und Fisch draufgelegt. Fertig war das Burgenland Sushi, inklusive Algenblätter und Senfkaviar.



SUSHI





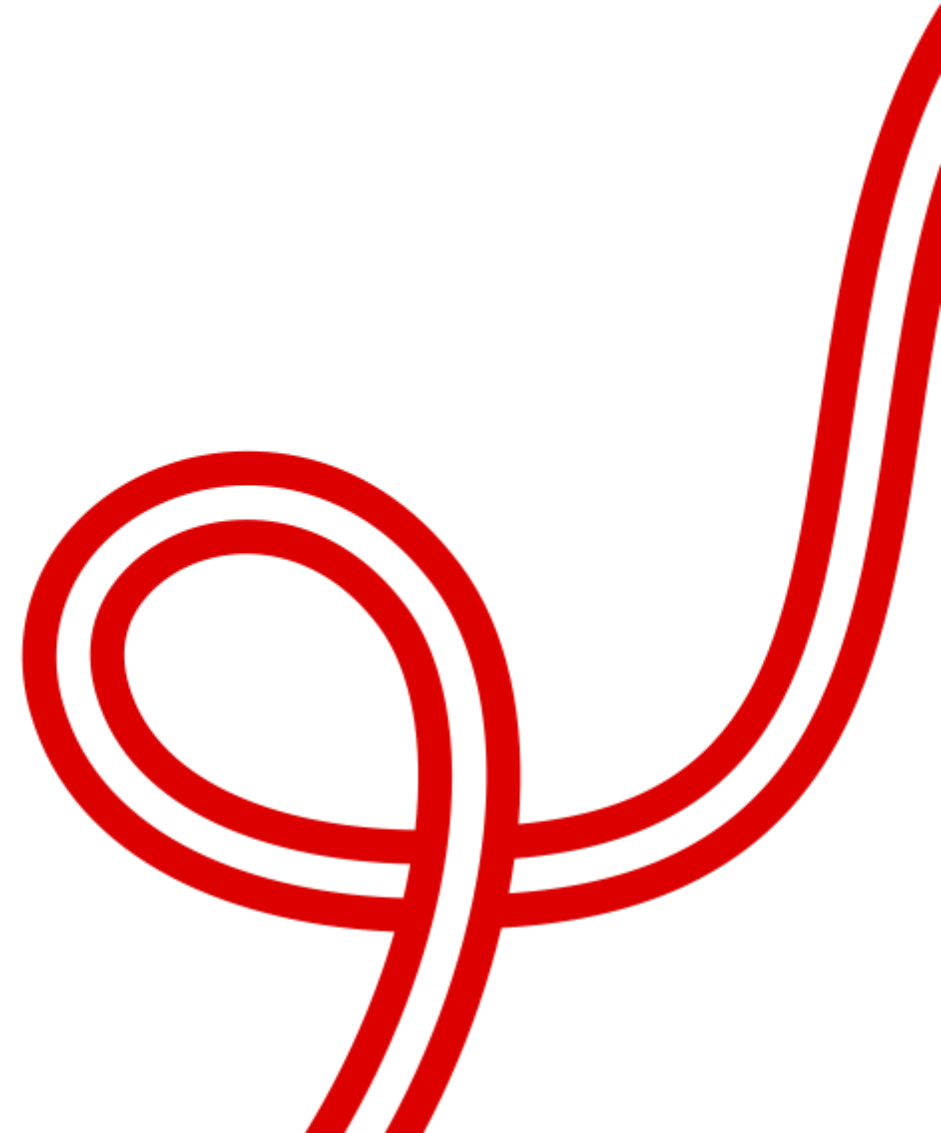
Hochzeitsbäckerei – von Generation zu Generation

Konzeptidee	Die erfahrene Hochzeitsbäckerin Aloisia Bischof kreiert traditionelle Backwerke, die von der burgenländischen Pâtissière Lena Zachs kreativ neu interpretiert wurden. Das Ergebnis ist ein kulinarischer Dialog, der Tradition als lebendiges und wandelbares Handwerk zeigt.
Protagonisten	Aloisia Bischof, IG @aloesia_mehlspeis.kaffeestubn Lena Zachs, IG @lenazachs
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	1 Collage im Querformat 1 Bildstrecke: 5 Bilder im Format 1:1 15 Bilder im Originalformat (quer/hoch) 15 Bilder im Format 1:1
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Monika Frauenhofer Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Bgld_#3_Hochzeitsbäckerei-von-Generation-zu-Generation
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/hochzeitsbaeckerei/





Content Kit Kärnten



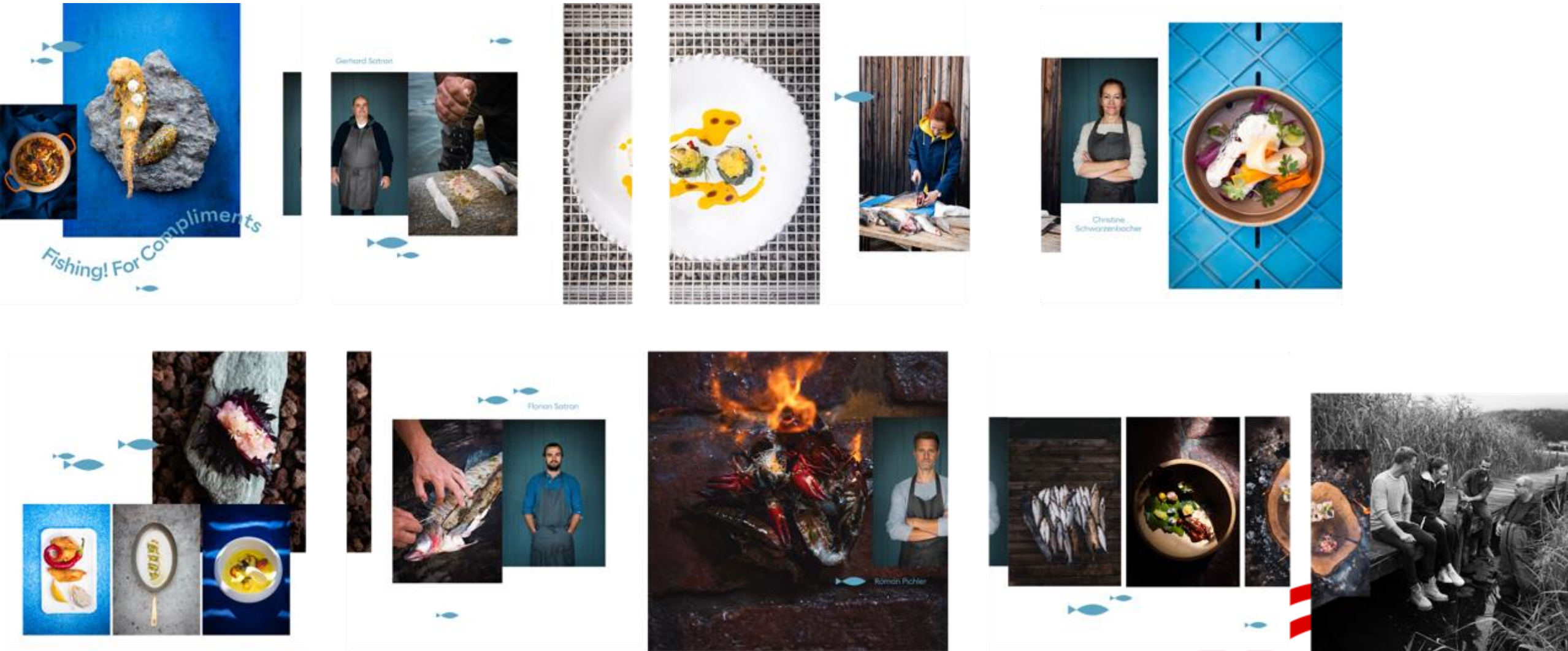
Küchenverhör

Konzeptidee	Hannes Müller im kulinarischen, schnellen Wordrap: Dazu werden ihm während des Kochens messerscharfe Fragen gestellt, die von ihm spontan beantwortet werden.
Protagonisten	Hannes Müller (Koch/ Die Forelle), IG @forellenmueller
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbrief, Wordrap)
Bildmaterial	5 Bilder im Originalformat (hoch)
Videomaterial	1 Video (Langversion) mit ca. 01:30 im Format 9:16, 1:1, 16:9 1 Video (Cut Downs) mit ca. 15sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 Je Plain und mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO)
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Present Perfect Productions Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	KN_#1_Hero_Küchenverhör
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/charaktere/#kuechenverhoer
YouTube-Playlist Culinary Showroom	https://www.youtube.com/playlist?list=PL4sNN72dGN3bk8CKq1YH9TNyqhXX3Fy58

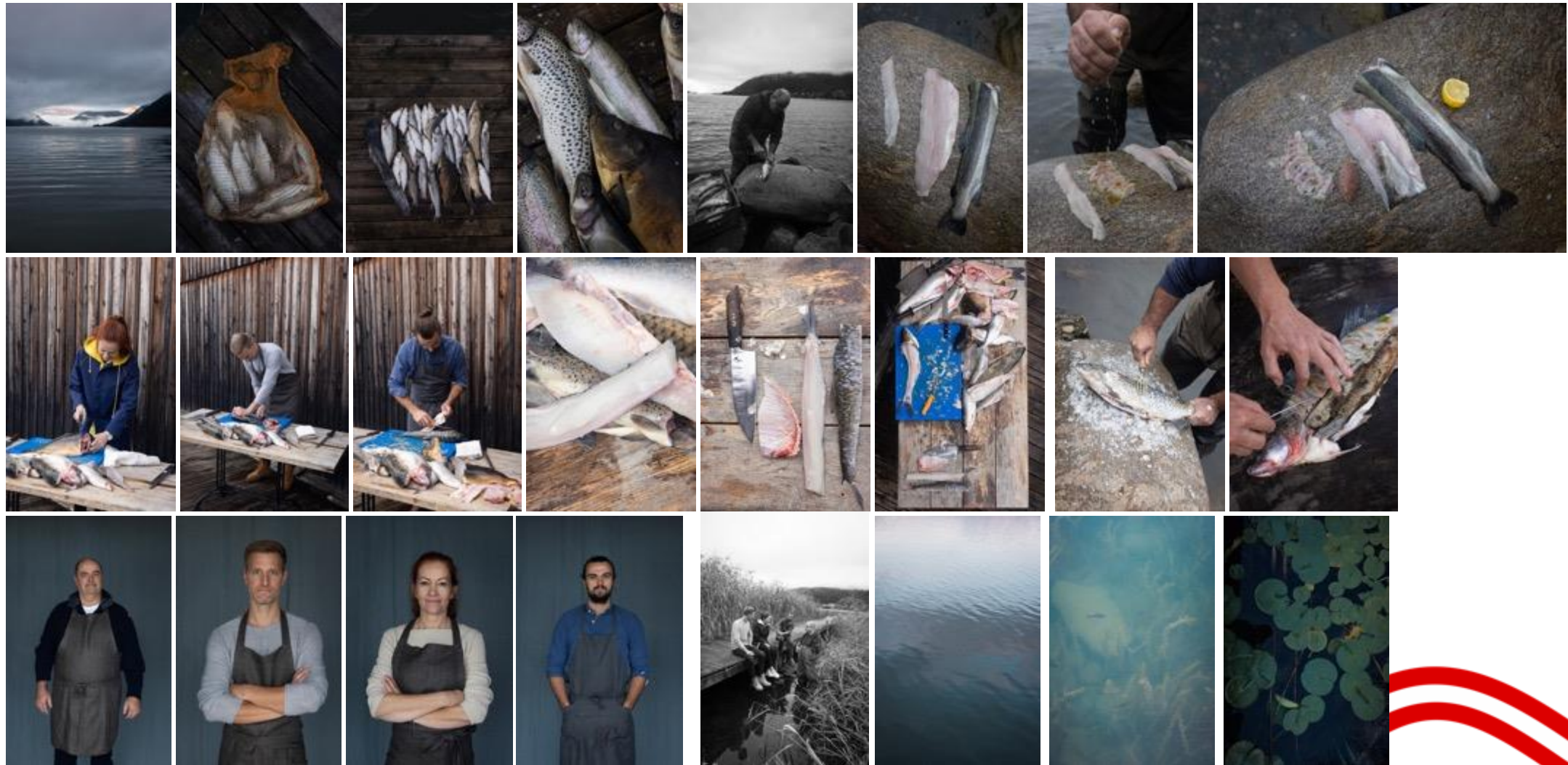


Fishing for Compliments

Konzeptidee	Gerhard und Florian Satran, Christine Schwarzenbach und Roman Pichler haben in Kärnten mit über 15 unterschiedlichen Fischen frei gekocht und auch sehr kreativ angerichtet – geplant waren sechs Gerichte, 18 sind entstanden.
Protagonisten	Gerhard Satran (Koch/ Stiftsschmiede), IG @stiftsschmiede Florian Satran (Koch/ Stiftsschmiede), IG @stiftsschmiede Christine Schwarzenbach, (Köchin / Hotel Arlbergerhof), IG @arlbergerhof Roman Pichler (Koch, Restaurant Moritz) IG @restaurantmoritz
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	Bildstrecke: 9 Bilder mit Text im Format 1:1 35 Bilder im Originalformat (quer/hoch): Gerichte, Porträts, Sideshots
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Julia Rotter Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	KN_#2_Fishing-for-compliments
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/gerichte/#fishing-for-compliments

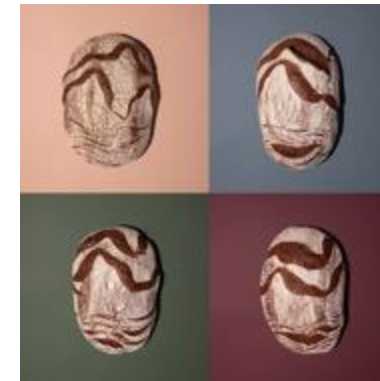




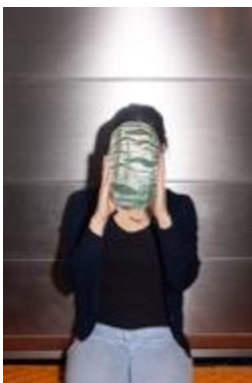
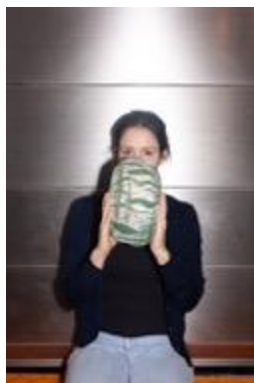


Brotkunst – der Laib als Leinwand

Konzeptidee	Kunst aus dem Korn: Die Künstlerin Katya Frei hat auf Laiben der Bäckermeisterin Veronika Dörfler drei Kärntner Motive im Stile der Pop-Art inszeniert.
Protagonisten	Veronika Dörfler (Bäckermeisterin/ Hefehaus), IG @vero_dor @hefehaus.bio Katya Frei, IG @katya_frei
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	6 Bilder Pop-Art im Format 1:1 22 Bilder im Originalformat (quer/hoch): Porträts und Making-of
Animationen	3 Gifs im Format 1:1
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Julia Rotter Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	KN_#3_Brotkunst_der-Laib-als-Leinwand
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/brotkunst/



3 Animationen/GIFs 1:1
6 Bilder Pop Art 1:1



Content Kit Niederösterreich



Wenn ich du wäre

Konzeptidee	Der Gastwirt Joseh Floh und die Winzerin Marion Ebner-Ebenauer tauschen einen Tag lang ihren Job. Während sie die Herausforderungen und Freuden des jeweils anderen Berufs erleben, bringen sie auch neue Perspektiven und Ideen ein.
Protagonisten	Josef Floh (Koch/ Gastwirtschaft Floh), IG @gastwirtschaftfloh Marion Ebner-Ebenauer (Winzerin/ Weingut Ebner-Ebenauer), IG @ebnerebenauer
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	16 Bilder im Originalformat (quer/hoch) 16 Bilder bearbeitet im Format 1:1
Videomaterial	1 Video (Langversion) mit ca. 01:20 im Format 9:16, 1:1, 16:9 1 Video (Cut Downs) mit ca. 15sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 Je Plain und mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO)
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Captif Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	NÖ_#1_Hero_Wenn-ich-du-wäre
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/charaktere/#wenn-ich-du-wäre
YouTube-Playlist Culinary Showroom	https://www.youtube.com/playlist?list=PL4sNN72dGN3bk8CKq1YH9TNyqhXX3Fy58





Microgreens – Makrogeschmack

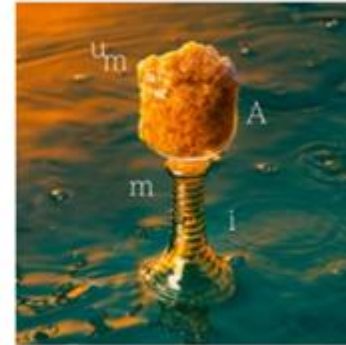
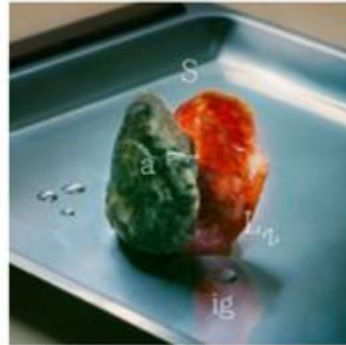
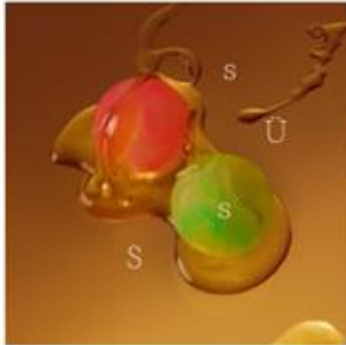
Konzeptidee	Wir inszenieren drei der Bio-Microgreens des Bio-Hofs Preitfellner in beeindruckenden Micro-Aufnahmen, die ihre Lebendigkeit und Nährstofffülle hervorheben. Jedes „Super“-Microgreen wird als eigenständiger Charakter präsentiert, bevor sie von Theresia Palmetzhofer in inspirierende Gerichte umgesetzt wird.
Protagonisten	Theresia Palmetzhofer (Köchin/ Gasthaus zur Palme) IG @theresiapalmetzhofer @gasthauszurpalme Martina und Hannes Preitfellner (Bio-Hof Preitfellner / Profarms Engelberg) IG @profarms.bio
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	25 Bilder im Originalformat (quer/hoch) 7 Bilder ohne Text im Format 1:1 7 Bilder mit Text im Format 1:1
Animationen	3 Laborvideos (mp4) im Format 9:16 Je Plain und mit Branding
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Karo Pernegger Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	NÖ_#2_Microgreens-Macrogeschmack
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/produkte/#microgreens





Zungenspitzengefühl

Konzeptidee	Fünf ausgewählte Spezialitäten repräsentieren die fünf Geschmacksrichtungen (umami, sauer, bitter, süß, salzig) und erzählen eine Geschichte voller Aromen und Regionalität.
Protagonisten	Althammerhof, IG @althammerhof Theuringer Gemüsekulturen Schloss Litschau, IG @schlosslitschau
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Literarischer Splitter, Steckbriefe)
Bildmaterial	5 Bilder im Originalformat (hoch) 5 Bilder bearbeitet im Format 1:1
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Erli Grünzweil Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, Outdoor-Plakate, Rollingboard, Megaboard, Coverbild für Kataloge von Reisebüros; ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	NÖ_#3_Zungenspitzengefühl
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/zungenspitzengefuehl/



Content Kit Oberösterreich



Legendary Tableware

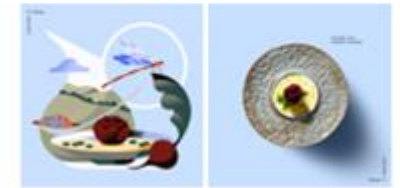
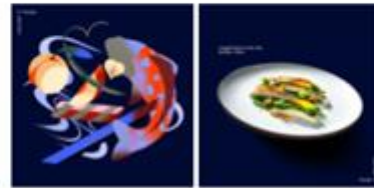
Konzeptidee	Philip Rachinger und sein Team werden von der regionalen Tischkultur inspiriert, um ganz spezifische Gerichte für einzelne Teller, Gläser, Schüsseln etc. zu gestalten.
Protagonisten	Philip Rachinger (Mühlthalhof), IG: @philiprachinger @muehlthalhof Steffi Stöffl (Köchin Mühlthalhof)
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	10 Bilder im Originalformat (quer/hoch) 10 Bilder bearbeitet im Format 1:1
Videomaterial	1 Video (Langversion) mit ca. 50sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 1 Video (Cut Downs) mit ca. 15sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 Je Plain und mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO)
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Captif Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	OÖ_#1_Hero_Gerichte-für-legendäre-Tableware
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/tischkultur/#legendaere-tableware
YouTube-Playlist Culinary Showroom	https://www.youtube.com/playlist?list=PL4sNN72dGN3bk8CKq1YH9TNyqhXX3Fy58





Kulinarik ist Kunst

Konzeptidee	Über den Tellerand blicken: Fünf Gerichte von Lukas Nagl wurden von Julia Presslauer illustriert.
Protagonisten	Lukas Nagl (Restaurant Bootshaus), IG: @nagllukas @bootshaus_traunkirchen , @dastraunsee Julia Presslauer, IG: @juliapresslauer
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	5 Bilder Illustrationen im Format 1:1 5 Bilder Gerichte ohne Text im Format 1:1 5 Bilder Gerichte mit Text im Format 1:1 5 Bilder im Originalformat (quer/hoch)
Animationen	5 Gifs (Gericht-Illustration) im Format 1:1
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	<u>Illustrationen:</u> © Österreich Werbung/Julia Presslauer <u>Gerichte:</u> © Österreich Werbung/Gröller Hospitality/Joerg Lehmann bzw. © Österreich Werbung/Gröller Hospitality/Jürgen Schmücking bzw. © Österreich Werbung/Gröller Hospitality/Kirchgasser Photography Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	OÖ_#2_Kulinarik-ist-Kunst
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/lukas-nagl/



Süße Linzer Torten Revolte

Konzeptidee	Das älteste bekannte Tortenrezept der Welt – jenes der Linzer Torte – wird vom Küchenduo Rossbarth neu interpretiert. Und zwar in süß und salzig.
Protagonisten	Pascal Dallarosa, IG: @pascal_dallarosa Restaurant Rossbarth, IG: @rossbarth.speiselokal
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	12 Bilder im Originalformat (quer/hoch) 11 Bilder als Bildstrecke bearbeitet im Format 1:1
Videomaterial	1 Video mit 13sec. im Format 9:16 Je Plain und mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO) 1 Video mit 18sec. im Format 9:16 plain 1 Video mit 30sec. im Format 9:16 mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO)
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Captif Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	OÖ_#3_Süße-Linzer-Torten-Revolte
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/linzer-torten-revolution/



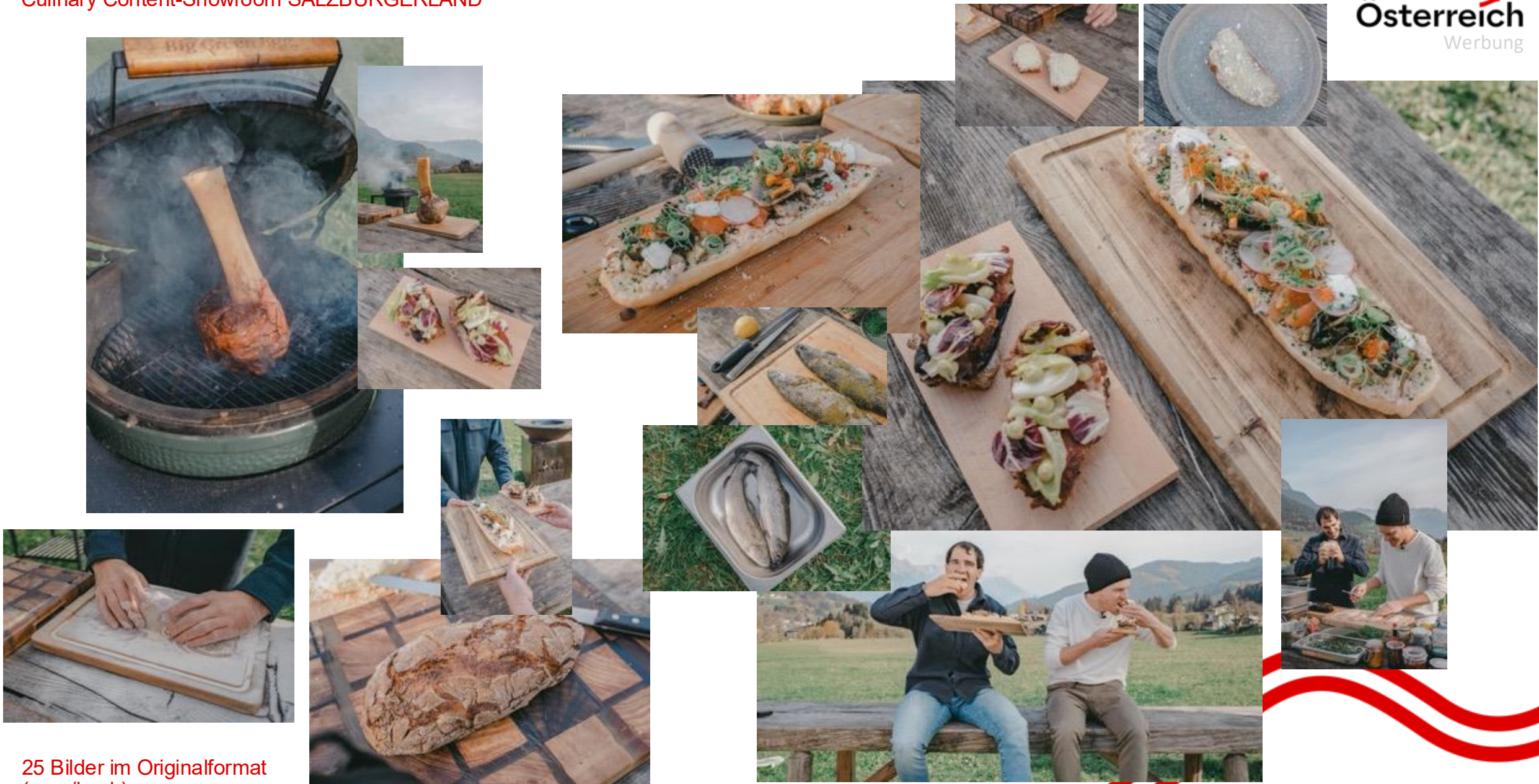


Content Kit SalzburgerLand



Butterbrot Reloaded

Konzeptidee	Eine Hommage an das (wohl beste) Brot der Welt, das Butterbrot – inszeniert als kulinarischer Wettkampf zwischen Andreas Herbst und Fredl Rohrmoser.
Protagonisten	Andreas Herbst / dahoam Restaurant im Hotel Riederalp, IG: @dahoam_restaurant @theepicslowfoodleogang Fredl Rohrmoser / fredl's ehemalige Reinbachstube, IG: @reinbachstube
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	25 Bilder im Originalformat (quer/hoch)
Videomaterial	1 Video (Langversion) mit ca. 60sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 1 Video (Cut Downs) mit ca. 15sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 Je Plain und mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO)
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Hugo&Hager Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	SLT_#1_Hero_Butterbrot-Reloaded
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/charaktere/#butterbrot-reloaded
YouTube-Playlist Culinary Showroom	https://www.youtube.com/playlist?list=PL4sNN72dGN3bk8CKq1YH9TNyqhXX3Fy58





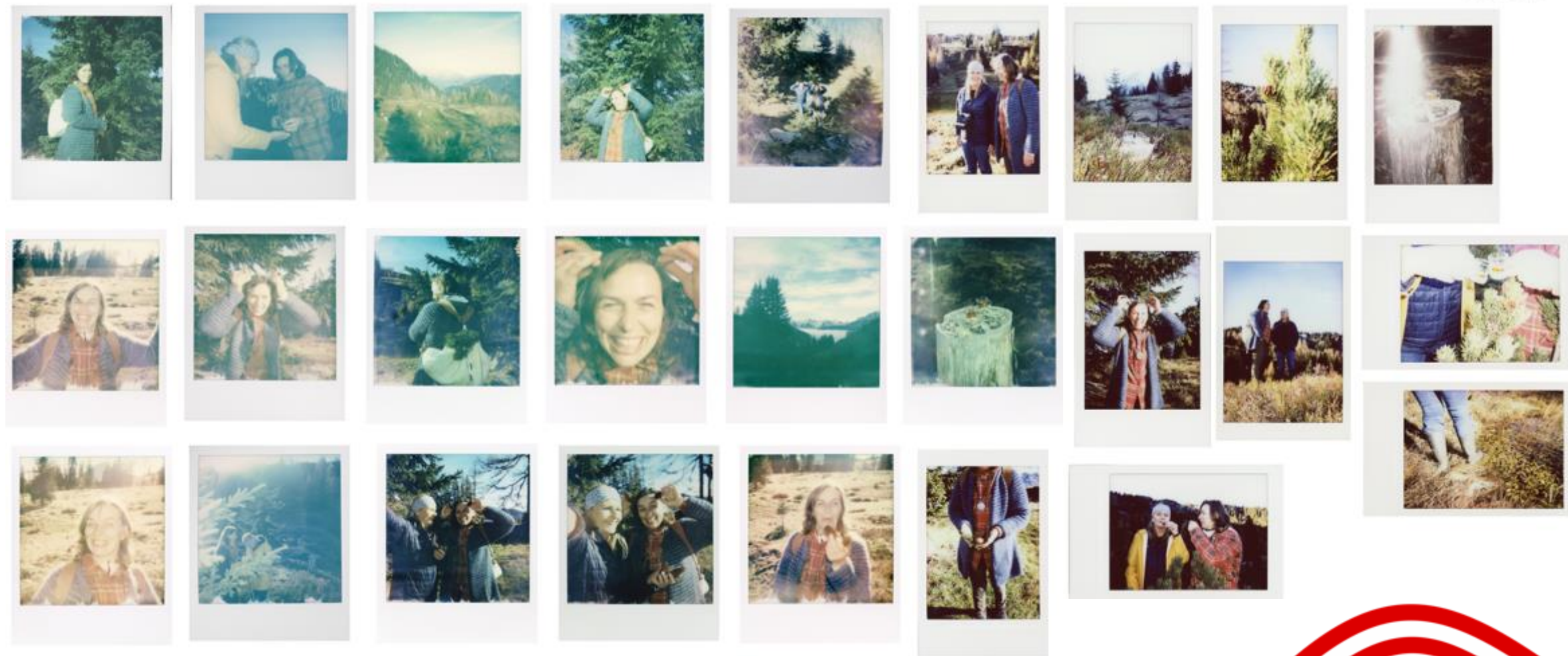
Friendship Stories

Konzeptidee	Drei Kulinarische Freundschaften made in Austria: Andreas Döllerer und das Bluntautal (Region), Maria Schmid-Harml und Christine Höllerer (Produzentin) und Hans-Jörg Unterrainer und Steinpilze (Zutat).
Protagonisten	Andreas Döllerer /Koch Döllerer, IG: @andreasdoellerer @doellerers Hans-Jörg Unterrainer /Sommelier Kirchenwirt, IG: @kirchenwirt_leogang Maria Schmid-Harml / Lumberjack, IG: @lumberjack.at Christine Höllerer (Produzentin)
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	47 Bilder im Originalformat (quer/hoch) 3 Bildstrecken (à 4 Fotos) im Format 1:1 51 Polaroids
Animationen	13 Gifs im Format 1:1 2 MP4s, ca. 5sec., im Format 1:1, 16:9
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Karo Pernegger Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	SLT_#2_Friendship-Stories
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/produkte/#friendship-stories

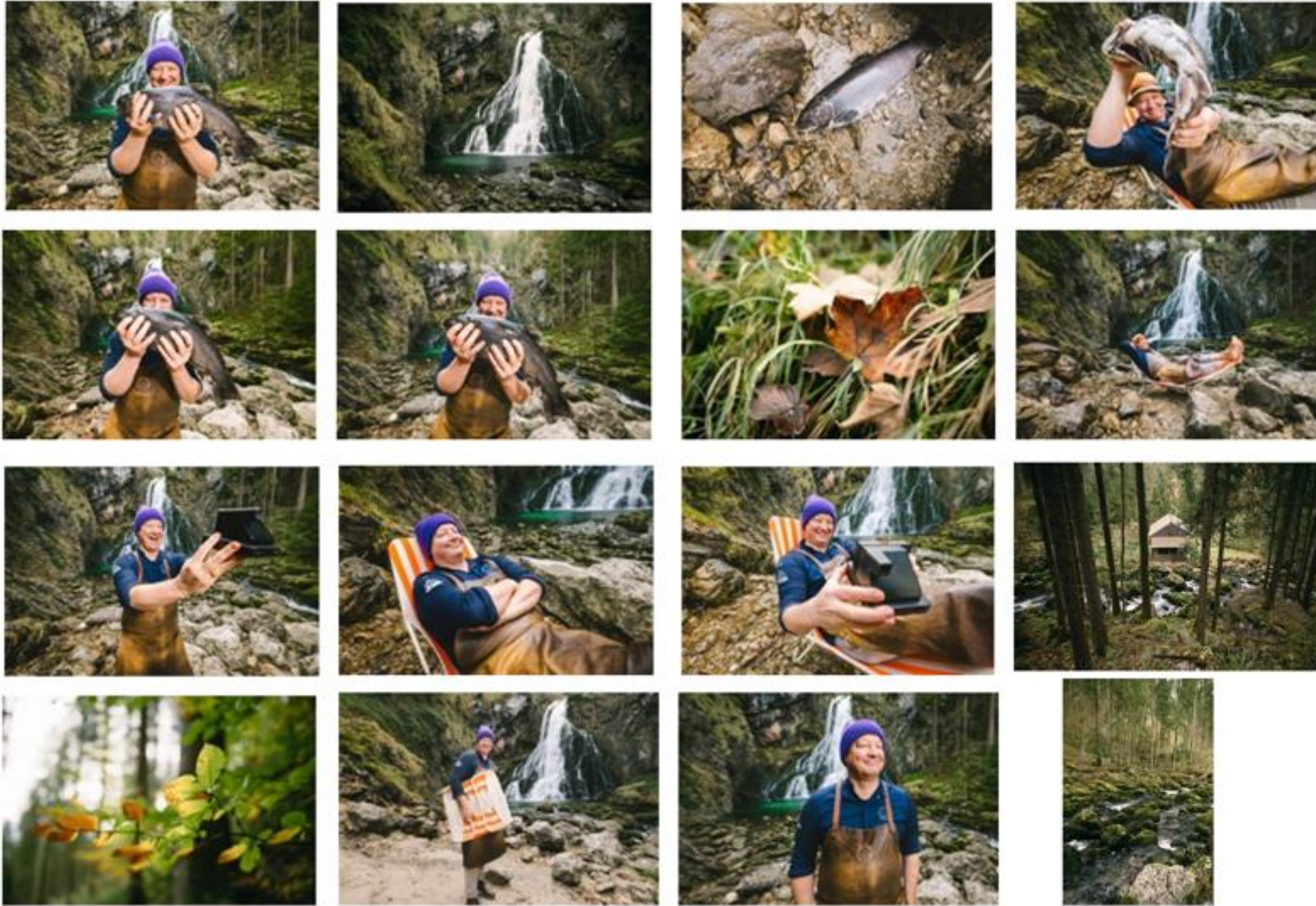








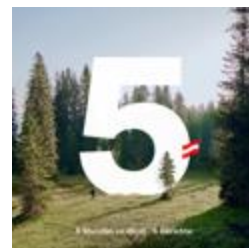


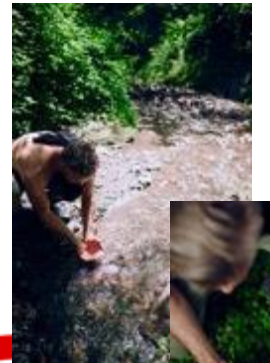
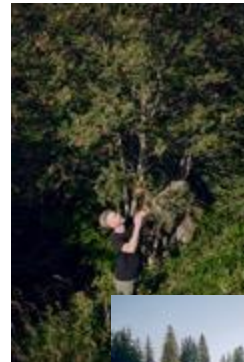


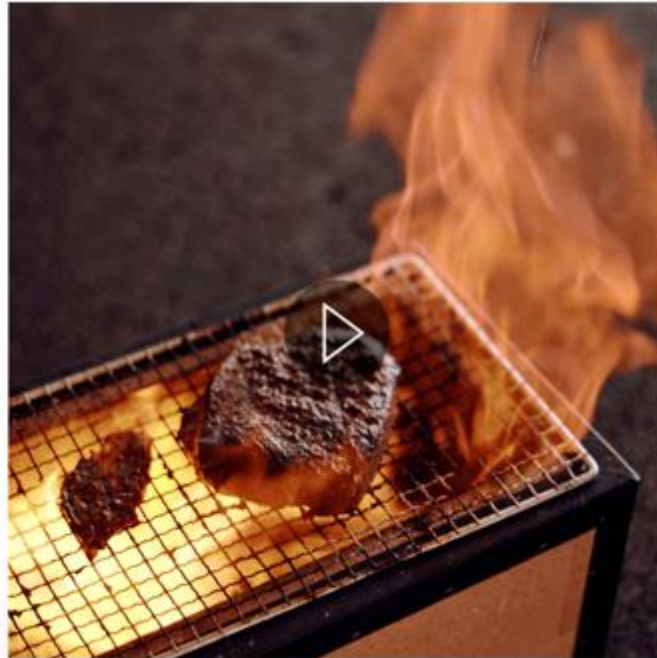


5 Stunden im Wald, 5 Gerichte

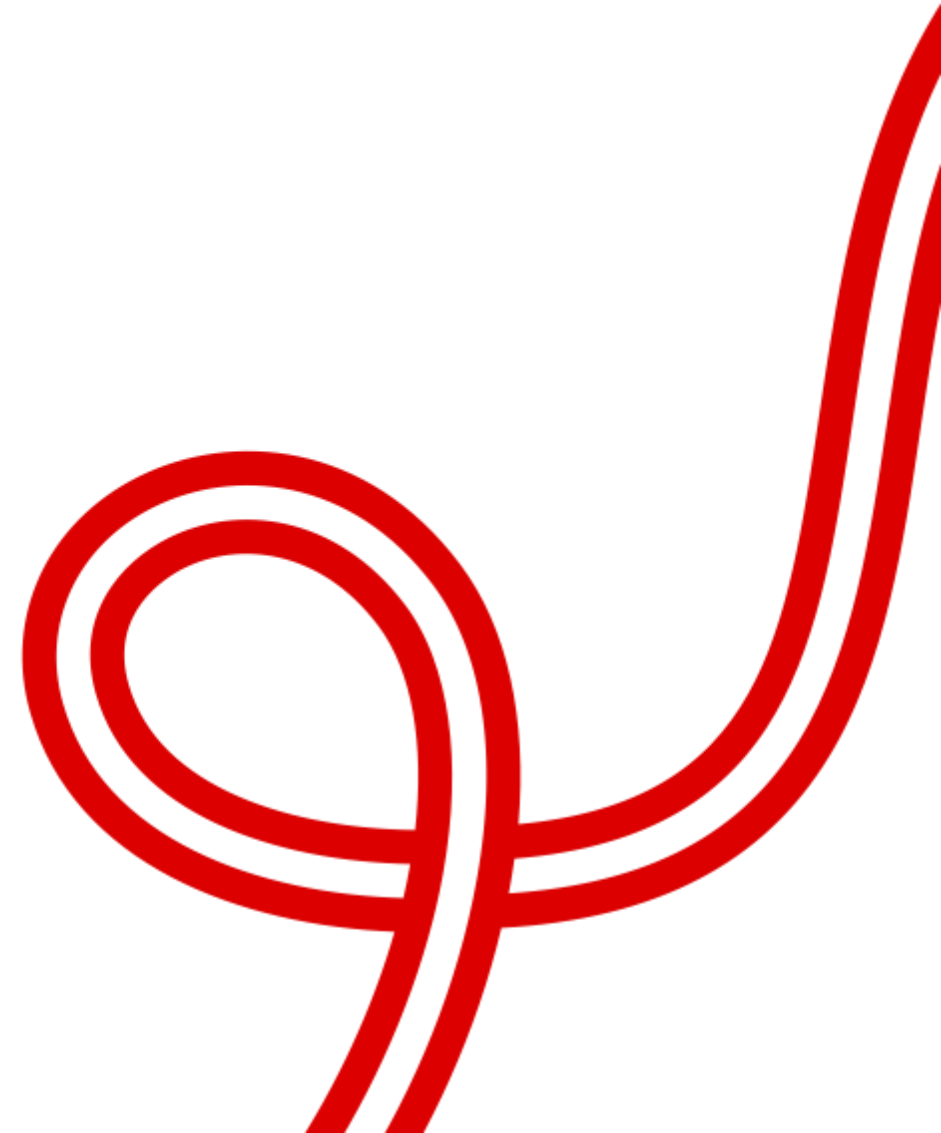
Konzeptidee	Vitus Winkler war in seinem Hauswald unterwegs, um für 5 Gerichte Zutaten direkt aus der Natur zu sammeln.
Protagonisten	Vitus Winkler / Kräuterreich by Vitus Winkler, IG: @vitus_winkler_chef , IG: @kraeuterreich_vituswinkler
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	15 Bilder im Originalformat (quer/hoch) 1 Bildstrecke (à 9 Bilder) mit und ohne Text im Format 1:1
Animationen	3 Gifs im Format 1:1
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Konstantin Reyer Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	SLT_#3_5-Stunden-im-Wald-5-Gerichte
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/vitus-winkler/







Content Kit Steiermark



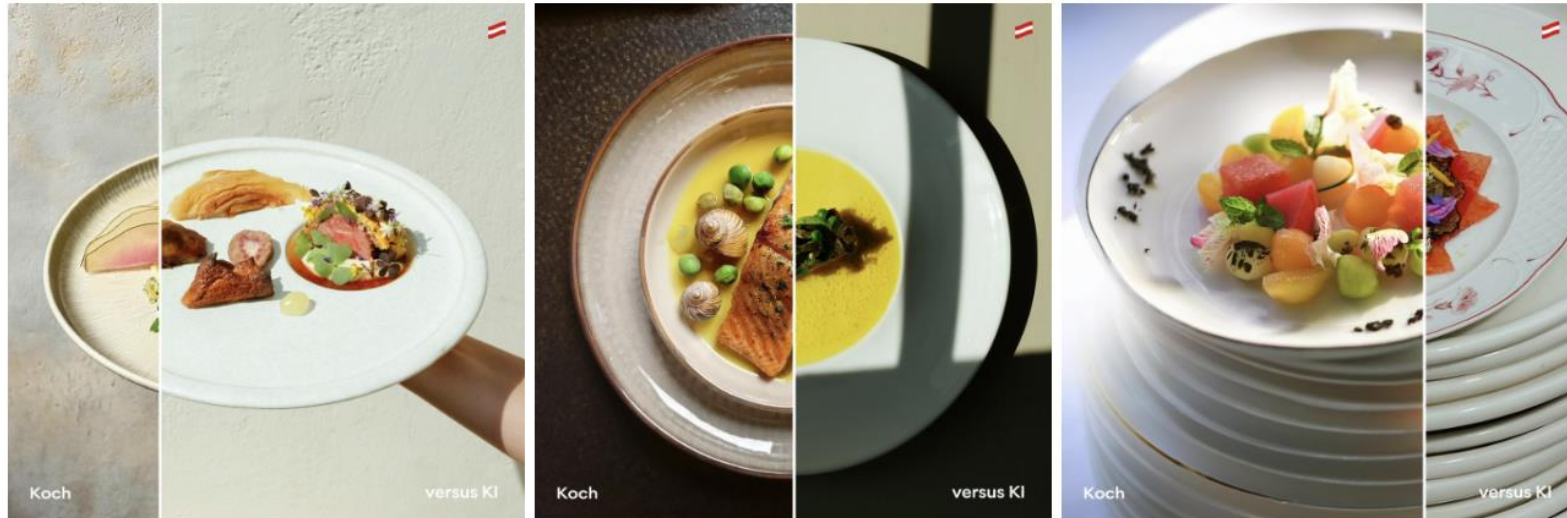
Erst der Wein, dann das Essen

Konzeptidee	Die traditionelle Weinverkostung auf den Kopf stellen: Die drei renommierten Winzer:innen Tement, Engel, Langmann stellen je einen besonderen Wein vor, und Heinz Reitbauer entwickelt dazu passende Gerichte, die die Aromen des Weins optimal ergänzen.
Protagonisten	Heinz Reitbauer (Koch/ Steirereck Stadtpark, Steirereck Pogusch), IG @ heinz.reitbauer Armin Tement, (Winzer/ Weingut Tement) IG @ armintement @ weingut_tement Verena Langmann (Winzerin/ Weingut Langmann), IG @ weingut.langmann Simon Engel (Winzer/ Weingut Engel), IG @ weingut_engel <i>zusätzlich auf Fotos zu sehen: Birgit Reitbauer, Monika Tement</i>
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbrief, Interviews)
Bildmaterial	18 Bilder im Originalformat (quer/hoch)
Videomaterial	1 Video (Langversion) mit ca. 01:20 im Format 9:16, 1:1, 16:9 1 Video (Cut Downs) mit ca. 15sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 Je Plain und mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO)
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Hugo&Hager Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Stmk_#1_Hero_Erst-der-Wein-dann-das-Essen
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/schauplaetze/#erst-der-wein
YouTube-Playlist Culinary Showroom	https://www.youtube.com/playlist?list=PL4sNN72dGN3bk8CKq1YH9TNyqhXX3Ey58



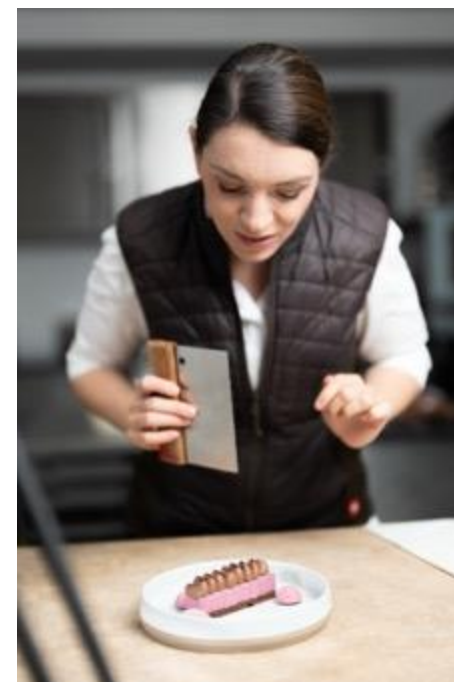
Was gibt's zu essen, KI?

Konzeptidee	Gruß aus der (digitalen) Küche: Koch Christoph Mandl und eine KI wurden exakt gleich gepromptet. Wer erkennt den Unterschied?
Protagonisten	Christoph Mandl (Koch Saziani Stubn), IG @christoph_mandl @saziani_restaurant_hotel Ruth Heusch (Sommeliere Saziani Stubn)
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interview)
Bildmaterial	7 Bilder im Originalformat (hoch)
Animationen	3 Animationen (mp4) im Format 1:1 Je Plain, Plain mit Text, mit Branding (Flag)
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Studio Furore/Kurt Bauer Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, Outdoor-Plakate, Rollingboard, Megaboard, Coverbild für Kataloge von Reisebüros; ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Bitte um Bekanntgabe bei Studio Furore hey@studiofurore.at wenn Inhalte für den Print benutzt werden. Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Stmk_#2_Was-gibts-zu-essen-KI
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/gerichte/#rezept-ideen-von-ki



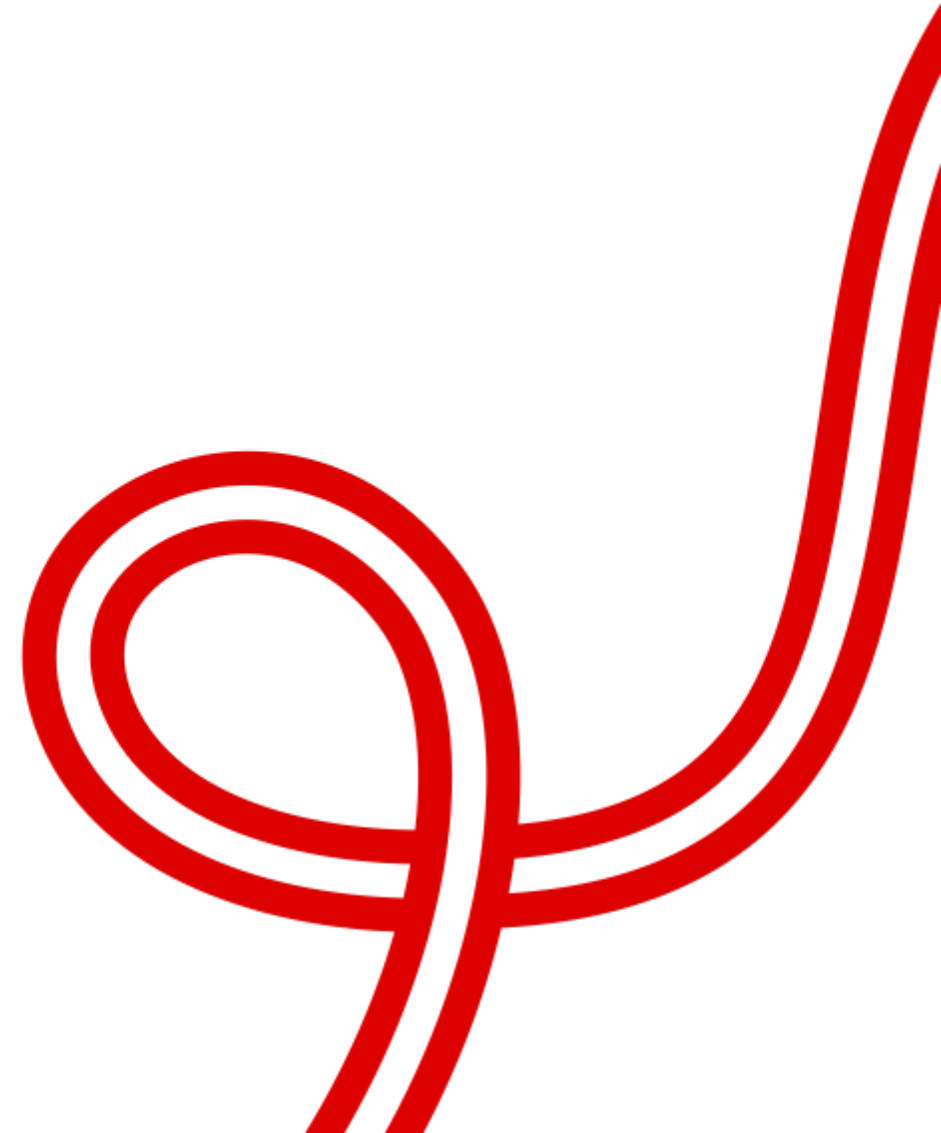
Das Auge isst mit

Konzeptidee	Eveline Wild schafft kulinarische Kunstwerke. Sinnlich und bildlich erscheinen ihre Kreationen wie im Museum. Step by Step – ein faszinierender Loop kulinarischer Ästhetik mit Desserts von Eveline Wild.
Protagonisten	Eveline Wild (Köchin/Der WILDe EDER), IG @eveline.wild @derwildeeder
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbrief, Interview)
Bildmaterial	4 Bilder mit Text bearbeitet im Format 1:1 37 Bilder im Originalformat (quer/hoch): Gerichte, Porträts Eveline, Making-of
Animationen	3 Animationen Stop-Motion vorwärts (mp4) im Format 9:16 3 Animationen Stop-Motion rückwärts (mp4) im Format 9:16 Je Plain
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Lukas Elsner Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Stmk_#3_Das-Auge-isst-mit
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/eveline-wild/



4 Bilder mit Text im Format 1:1
37 Bilder im Originalformat (hoch/quer)

Content Kit Tirol



Atemberaubender Ge(o)schmack

Konzeptidee	Eine Geologin und ein Koch erkunden, wie die Erdgeschichte Tirols – von fossilen Böden bis zum alpinen Terroir – Geschmack und Zutaten prägen. Ein Dialog zwischen Wissenschaft und Genuss, der Natur und Kulinarik verschmelzen lässt – ein Gespräch zwischen Hannah Pomella und Christoph Krabichler.
Protagonisten	Christoph Krabichler (Koch), IG @christoph_krabichler Hannah Pomella (Geologin)
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Artikel)
Bildmaterial	13 Bilder im Originalformat (quer/hoch)
Videomaterial	1 Video (Langversion) mit ca. 01:50 im Format 9:16, 1:1, 16:9 1 Video (Cut Downs) mit ca. 15sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9 Je Plain und mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO)
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Manuel Zoller Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Tirol_#1_Hero_Atemberaubender-Ge(o)schmack
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/schauplaetze/#geschmack
YouTube-Playlist Culinary Showroom	https://www.youtube.com/playlist?list=PL4sNN72dGN3bk8CKq1YH9TNyqhXX3Ey58



Brettl', die die Welt bedeuten

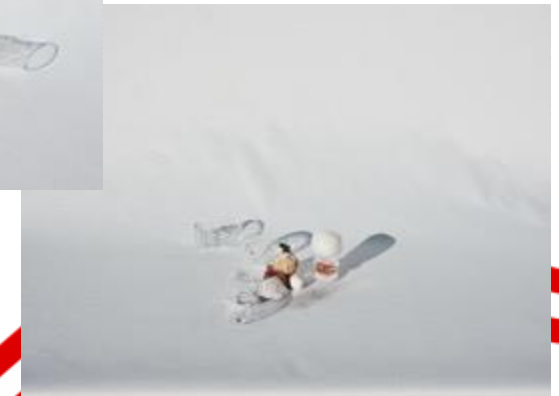
Konzeptidee	Die Tiroler und ihre Marend! Was für uns Österreicher:innen ganz normal ist und zur Tagesordnung gehört, ist in Tirol ein besonders tief verwurzeltes Kulturgut und Ritual. Claudia Kogler, bekannt als Die Wilderin, zeigt mit vier kreativen Tiroler Marend-Variationen, dass eine Jause weit mehr ist als nur ein ‚Snack‘.
Protagonisten	Claudia Kogler (Die Wilderin), IG @ diewilderin Laurids Kind (Koch Die Wilderin)
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	5 Bilder im Format 1:1 11 Bilder im Originalformat (quer/hoch)
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Manuel Zoller Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Tirol_#2_Brettl-die-die-Welt-bedeuten
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/brettljause/



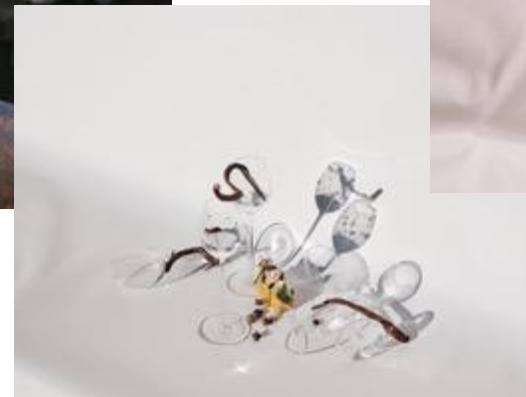


Alpine Essenz

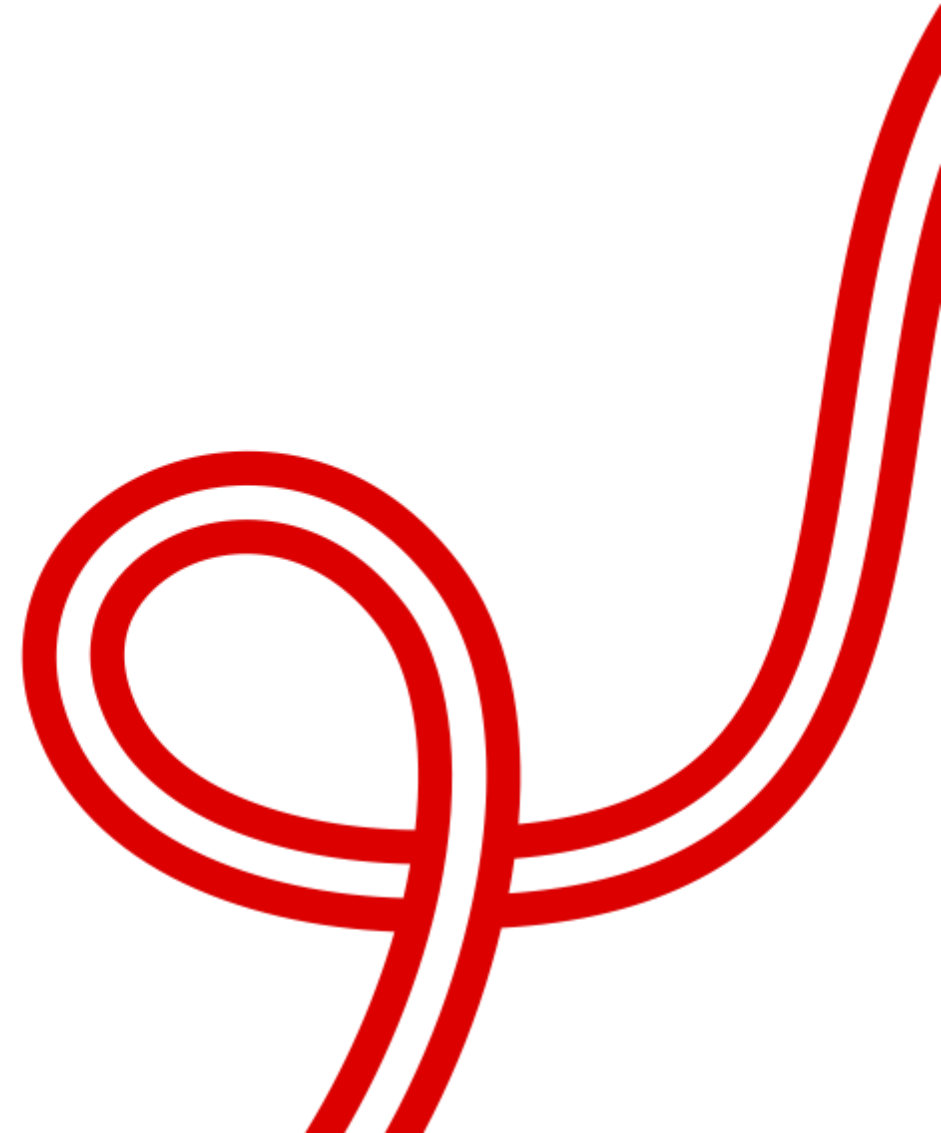
Konzeptidee	Tirol ist berühmt für seine exquisiten Edelbrände, die eine konzentrierte Essenz reinen Geschmacks sind. Und genau das lassen wir kulinarisch übersetzen. Die drei Köch:innen Philipp Stohner, Stieffl Rieser und Viktoria Fahringer kreieren drei One-Bite Gerichte, welche von je einer spezifischen Tiroler Edelbrandsorte inspiriert sind
Protagonisten	Philipp Stohner (Koch/s' kammerli im Hotel Central), IG @philippstohner Stefanie Rieser (Köchin/Hotel Karwendel), IG @hotel_karwendel Viktoria Fahringer (Köchin/Tiroler Hof im Hotel Victorias Home), IG @viktoria.fahringer @tirolerhofkufstein
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	12 Bilder mit Text im Format 1:1 12 Bilder ohne Text im Format 1:1 15 Bilder im Originalformat (quer/hoch)
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Nicolas Hafele Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Achtung: Namensnennung Viktoria Fahringer immer notwendig Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Tirol_#3_Alpine-Essenz
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/gerichte/#alpine-essenz





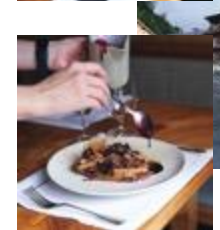


Content Kit Vorarlberg



Extase ohne Zucker

Konzeptidee	Eine einzigartige Fusion aus regionaler Süßspeise und moderner Ernährung. Chefköchin Raphaela Wirrer interpretiert eine süße Vorarlberger Köstlichkeit auf innovative Weise neu, indem sie sie in eine zuckerfreie Variante umwandelt.
Protagonisten	Raphaela Wirrer/Hotel Hirschen Schwarzenberg, IG: @hotelhirschenschwarzenberg
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	13 Bilder im Format 1:1
Videomaterial	1 Video (Langversion) mit ca. 50sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9, Je Plain und mit Branding (Intro/Outro, Logos Österreich und LTO) 1 Video (Cut Downs) mit ca. 15sec. im Format 9:16, 1:1, 16:9, mit Branding
Videomaterial TikTok	1 Video (Langversion) mit ca. 50sec. im Format 9:16, Plain und mit Branding Achtung: diese Video-Variante ausschließlich auf dem Kanal TikTok verwenden!
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/klebermetzler Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Vbg_#1_Hero_Extase-ohne-Zucker
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/gerichte/#ekstase-ohne-zucker
YouTube-Playlist Culinary Showroom	https://www.youtube.com/playlist?list=PL4sNN72dGN3bk8CKq1YH9TNyqhXX3Ey58



Ich sehe, ich koche

Konzeptidee	Eine visuelle Reise, die den Weg vom Naturbild zum übersetzten Gericht zeigt: Drei einzigartige Vorarlberger Landschaften werden fotografisch festgehalten und von den drei Chefs Jeremias Riezler, Julian Stieger und Franziska Hiller präzise – nur mit Zutaten aus exakt jener Region – in ein Gericht umgesetzt.
Protagonisten	Jeremias Riezler/Biohotel und Restaurant Walserstuba, IG: @biohotel_walserstuba Julian Stieger/Rote Wand Chef's Table, IG: @stiegerjulian , IG: @rotewand_chefstable Franziska Hiller/Biohotel Schwanen, IG: @biohotel_schwanen
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	3 Bildstrecken (à 4 Bilder) mit Text im Format 1:1 3 Bildstrecken (à 4 Bilder) ohne Text im Format 1:1 28 Bilder bearbeitet im Originalformat (quer/hoch) 36 Bilder high res. im Originalformat (quer/hoch)
Animationen	3 Gifs im Format 1:1
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/Angela Lamprecht Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Vbg_#2_Ich-sehe-ich-koche
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/franziska-hiller/





28 Bilder bearbeitet und 36 Bilder in high res.
je Originalformat (quer/hoch)





Culinary Content-Showroom VORARLBERG

Österreich
Werbung



28 Bilder bearbeitet und 36 Bilder in high res.
je Originalformat (quer/hoch)

Zero Waste & Gemüse

Konzeptidee	Waste-Free-Vorarlberg: Transformation und Genuss von und mit “Überschuss” – Zeit für eine neue Gemüsekultur. Simon Vetter verwandelt regionale Gurken & Rüben in Sirup.
Protagonisten	Simon Vetter (Vetterhof) IG: @vetterhof
Textmaterial	Redaktionelle Inhalte (Steckbriefe, Interviews)
Bildmaterial	1 Bildstrecke (6 Bilder) im Format 1:1 12 Bilder im Format 1:1 (Web und high res.)
Videomaterial	x
© Copyright & Rechte	© Österreich Werbung/klebermetzler Total Buyout (ausgenommen TV und Kino Werbung, ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzung) Weitergabe ÖW an Dritte JA (ausgenommen kommerzielle nicht-touristische Nutzer)
Link OneDrive ÖW	Vbg_#3_Zero-Waste-und-Gemüse
Link Landingpage	https://www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom/produkte/#zero-waste-und-gemuese





Nur gemeinsam
sind wir die

Österreich I WERBUNG

Österreich
Werbung

KÄRNTEN

BURGENLAND

VORARLBERG

WIEN

NIEDERÖSTERREICH

SALZBURGERLAND

OBERÖSTERREICH

TIROL

STEIERMARK

Interesse? Rückfragen?

Wenden Sie sich bitte an das
Topic Management Kulinarik der Österreich Werbung

Daniela Andert, +43 1 588-193, daniela.andert@austria.info

Katharina Pavelescu, +43 1 588-258, katharina.pavelescu@austria.info