

SEEFELDER STRUDELFEST

SO, 07.07.2019

**DIE GRÖSSTE KULINARISCHE VIELFALT
DER KNUSPRIGEN SPEZIALITÄT**



Pikant oder süß, fruchtig und knusprig: die Wirtsleute der Olympiaregion Seefeld präsentieren am 07. Juli 2019 die traditionelle österreichische Spezialität in zahlreichen Variationen, die weit über die Klassiker hinausgehen. Neben Tirols größter kulinarischer Strudelvielfalt laden unterhaltsame Volksmusik, Einzug der Bergkapelle Reith bei Seefeld, Einlagen der Seefelder Plattler sowie diverse Attraktionen für die ganze Familie zum Verkosten, Genießen und Flanieren ein.

Die Olympiaregion Seefeld ist neben ihrer Sporthistorie für ihre ausgesprochen exquisite und vielfältige Gastronomie bekannt. Dabei werden anlässlich des Seefelder Strudelfestes neueste Kreationen und genussvolle Strudelsorten geschaffen. Mit dem Seefelder Strudelfest am **Sonntag, den 07. Juli** hat sich

SEEFELD | LEUTASCH | MÖSERN-BUCHEN | REITH | SCHARNITZ

am sonnigen Hochplateau ein besonderes kulinarisches Traditionsfest etabliert. Schon jetzt arbeiten die Küchenmeister und Pâtisseries der Region auf Hochtouren, um Feinschmecker von ihren Künsten zu überzeugen. Vom Kartoffel-Pfifferlingsstrudel über eine exotisch-vegane Bio-Pulled-Jackfruit-Variante bis hin zum Blunzenstrudel mit Apfelchutney und verführerisch süßen Variationen wie Grieß-Kirsch- oder Sacherstrudel mit Sahne ist wirklich für jeden Geschmack reichlich Auswahl mit dabei. Bei einer solch großen Vielfalt hat man regelrecht die Qual der Wahl – anhand kleiner Kostproben an den knapp 30 Strudel-Standl'n hat man die Möglichkeit, sich durch das Strudelfest zu „schmecken“.



Ein Tag voller Tradition

Nicht nur kulinarisch wird beim Seefelder Strudelfest Tradition großgeschrieben. Ein festliches Musikprogramm mit authentischer Volksmusik und Einlagen der Seefelder Plattler unterstreichen die Verbundenheit zu traditionellen Bräuchen. Pünktlich um 11:00 Uhr läutet die Bergkapelle Reith bei Seefeld am Dorfplatz das bevorstehende Eventhighlight ein. Es folgt bis 18:00 Uhr musikalische Unterhaltung u.a. mit Marco Wahrstätter, dem Duo Alpenrot, Lohbach Echo, La Musica und vielen weiteren an mehreren „Musik-Stationen“ in der Fußgängerzone Seefeld. Besucher des Strudelfestes werden dazu eingeladen, in Tracht zu erscheinen.



Ein Erlebnis für die ganze Familie

Für die jüngsten aller Besucher lockt das Ponyreiten im Kurpark (von 12:00 bis 16:00 Uhr). An weiteren Attraktionen wie Wettsägen, Hau den Lukas, Alphornblasen oder Laserbiathlon können Geschicklichkeit und Können unter Beweis gestellt werden. Wer schon immer wissen wollte, wie ein Strudel kreiert wird, sollte sich das Showstrudel-Cooking im Kurpark nicht entgehen lassen.



Der Eintritt zur Veranstaltung ist frei. Weitere Informationen: www.seefeld.com/events

Das Strudelfest-Programm im Detail:

- 11:00 Uhr Einzug der Bergkapelle Reith bei Seefeld
- 11:00 - 18:00 Uhr Musikalische Unterhaltung in allen Straßenzügen der Fußgängerzone
- 12:00 - 15:00 Uhr Auftritte der Seefelder Plattler
- 12:00 - 16:00 Uhr Kinderponyreiten im Kurpark

Honorarfrees Bildmaterial können Sie [HIER](#) downloaden. Bildnachweis: Olympiaregion Seefeld, Abdruck honorarfrei

Bildunterschriften:

Strudelfest_01 Das Seefelder Strudelfest verwandelt die Fußgängerzone in eine herrlich

duftende und traditionelle Flaniermeile, die zum Genießen einlädt.

Strudelfest_02

Ob pikant oder süß, fruchtig oder knusprig – die Strudelvariation hält für jeden Geschmack etwas bereit.

Strudelfest_03

Dieses Jahr präsentieren knapp 30 Gastronomen ihre ausgefallensten und köstlichsten Strudelvariationen.

Strudelfest_04

Mit dem Einzug der Bergkapelle Reith bei Seefeld um 11:00 Uhr wird das Strudelfest offiziell eröffnet.

Strudelfest_05

Beim Showstrudel-Cooking wird den Besuchern ein Einblick in die Kunst des Strudels gewährt. Verkosten inklusive!



Strudelfest_06

Die Seefelder Plattler lassen von 12:00 bis 15:00 Uhr Tiroler Brauchtum hochleben.



Für Rückfragen:

Olympiaregion Seefeld
c/o Laura Zobernig
Heilbadstraße 827
6100 Seefeld

T: +43 50880-565
M: +43 664 889 458 47

laura.zobernig@seefeld.com

www.seefeld.com