

Presseinformation



## Traditionell versus urban

Food:Moakt vereint regionale Produzenten mit moderner Küche

**Beim Food:Moakt in Bad Hofgastein verschmelzen regionale Produkte mit junger, moderner Küche. Urbaner Streetmarket-Flair vereint sich mit Gasteiner Produktvielfalt. Der Markt findet jeden Donnerstagabend im Februar vor der Alpentherme Bad Hofgastein statt. Sechs Produzenten, vier Gerichte und eine Bar erwarten die Gäste.**

Mit dem Food:Moakt vereint Bad Hofgastein regionale Lebensmittelproduzenten mit junger, moderner Küche. Traditionelles trifft auf Urbanes und Altbewährtes auf Neues. Der Produzent präsentiert sein qualitativ hochwertiges Produkt und der Koch zaubert daraus ein Gericht – alles vor den Augen der Besucher.

„Durch diese andere Art eines „Street Food Market“ wollen wir diejenigen ansprechen, die sich dem Neuen gegenüber öffnen und sich für alte Werte begeistern können. Unser Ziel ist es, den im Tal ansässigen Produzenten eine Plattform für ihr bestes Produkt zu bieten“, sagt Eva Irrnberger, Geschäftsführerin des Kur- und Tourismusverbandes Bad Hofgastein.

Die qualitativ hochwertige Aufarbeitung der Produkte ist für die Initiatoren Alexis Tsididis, Marc Hutegger, Julian Scharfetter und Felix Schellhorn ebenso wichtig, wie die stetige Weiterentwicklung des Konzeptes und des Auftritts des Food:Moakts.

„Unsere Idee des Food:Moakts ist es, eine Art Initialzündung zur Präsentation und Wertschätzung Gasteiner Produkte und der dazugehörigen Dienstleistung zu schaffen. Wir würden uns wünschen, dass die Idee des Food:Moakts über die vier Donnerstage im Februar hinaus getragen wird“, meint Scharfetter.

Erste Schritte werden in Form von Side Events und Kooperationen bereits im Vorfeld des im Februar 2017 stattfindenden Food:Moakts gesetzt.

---

### Pressekontakt:

Stephanie Gschwandtner  
Gasteinertal Tourismus GmbH  
T: +43 (0) 6432 3393-113  
[presse@gastein.com](mailto:presse@gastein.com)  
[www.presse.gastein.com](http://www.presse.gastein.com)