NewsRoom.pr

Spitzenköche aus St. Anton am Arlberg schließen sich zum STANTON CULINARY COLLECTIVE zusammen

Acht führende Küchenchefs aus St. Anton am Arlberg schließen sich gemeinsam mit ihren Häusern erstmals zu einer gemeinsamen Initiative zusammen. Unter dem Namen STANTON CULINARY COLLECTIVE werden sie künftig die kulinarische Qualität der Region sichtbar machen und den Austausch unter den Betrieben stärken. Das Netzwerk vereint drei Michelin-Sterne und 22 Gault & Millau-Hauben.

26.02.2026 *St. Anton am Arlberg* *Gastronomie, Genuss, Kultur, Lebensmittel* *Tourismusverband St. Anton am Arlberg*

V.l.: Mathias Weinhuber (Verwallstube), Massimo Vianello (Ooben im Mooser), Tobias Stadler (Hotel Post), Paul Markovics (Hotel Gletscherblick), Dennis Ilies (Hotel Tannehof), David Kurz & Sebastian Unterberger (Hospiz Alm), Alasdair Mulvey (Raffl's Eat Art), Michael Gfall & Erkan Cakir (Ullrhaus).

St. Anton am Arlberg gilt international als Wiege des alpinen Skisports aber auch als erstklassige Wintersportdestination. Zugleich blickt der Ort auf eine lange kulinarische Tradition zurück und bietet eine bemerkenswerte gastronomische Vielfalt. Mit dem STANTON CULINARY COLLECTIVE bündelt sich diese Stärke nun in einer der renommiertesten kulinarischen

Partnerschaften Tirols.

Acht Stile – ein gemeinsamer Qualitätsanspruch
Dem Zusammenschluss 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) und **Ooben im Mooser** (Massimo Vianello).

„Mit dem STANTON CULINARY COLLECTIVE entsteht eine in der Region einzigartige Plattform, die den hohen Anspruch unserer Betriebe und die Entwicklung St. Antons als Ganzjahresdestination unterstreicht", betont **Martin Ebster**, Direktor des Tourismusverbandes St. Anton am Arlberg. „Die Gastronomie ist ein zentraler Teil unserer Identität – sie bereichert das Angebot für Einheimische wie Gäste gleichermaßen."

Culinary Week als Auftakt der Zusammenarbeit
Einen ersten öffentliche Akzent setzt das neue Netzwerk mit der **Culinary Week presented by STANTON CULINARY COLLECTIVE**, die von **30. März bis 6. April 2026** in St. Anton am Arlberg stattfindet. Eine Woche lang laden die beteiligten Betriebe zu wechselnden Chef's Tables, bei denen Gäste direkte Einblicke in die Arbeitsweisen und Ideen der Köche erhalten. Den Abschluss bildet am **6. April 2026** eine gemeinsame Kitchen Party im Hotel Tannenhof. Dabei gestalten die acht Küchenchefs gemeinsam ein Menü mit mehreren Gängen – ein Abend, der die kulinarische Vielfalt St. Antons bündelt und die Culinary Week beschließt.

Mit dem STANTON CULINARY COLLECTIVE setzt St. Anton am Arlberg ein klares Zeichen für gelebte Kulinarik, für gemeinsame Qualität und für eine Genusskultur, die weit über die Wintersaison hinaus wirkt. Die Culinary Week ist dabei erst der Anfang – als Einladung an Gäste und Einheimische, St. Anton künftig auch als Bühne für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse zu entdecken.

Tickets für die Auftaktwoche gibt es **hier**.

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 2285
Zeichen ohne Leerzeichen: 1966
Wörter: 319
Lesezeit: 2 Minuten

Fotos, 300 dpi

V.l.: Mathias Weinhuber (Verwallstube), Massimo Vianello (Ooben im Mooser), Tobias Stadler (Hotel Post), Paul Markovics (Hotel Gletscherblick), Dennis Ilies (Hotel Tannehof), David Kurz & Sebastian Unterberger (Hospiz Alm), Alasdair Mulvey (Raffl's Eat Art), Michael Gfall & Erkan Cakir (Ullrhaus).

© TVB St. Anton am Arlberg_Christian Schranz

Anhang

Medienkontakt

Maximiliane Mollenhauer, MA
ProMedia Kommunikation
Brunecker Straße 1
6020 Innsbruck
t: +43 512 214004-21
m: +43 681 84300428
maximiliane.mollenhauer@pro.media

Rückfrage-Hinweis

Yannick Rumler
Tourismusverband St. Anton am Arlberg
Dorfstraße 8
6580 St. Anton am Arlberg
t: +43 5446 2269-29
m: +43 664 883 58527
www.stantonamarlberg.com
presse@stantonamarlberg.com