

Krichbaum Barbara

---

Von: Krichbaum Barbara  
Gesendet: Dienstag, 14. Juni 2022 15:01  
An: Krichbaum Barbara  
Betreff: WG: PR\_Exklusiv diesen Sommer am Attersee: Pop-up Restaurant SOUL im Litzlberger Keller

ATTERSEE-ATTERGAU  
salzkammergut

SOUL, das neue Pop-up Restaurant am Attersee in Oberösterreich im Litzlberger Keller in Seewalchen a. Attersee. Exklusiv in diesem Sommer von 1. Juli 2022 bis Ende Oktober 2022. Moritz Schwenk, Antonia Schmedleitner und Eva Schnabl kochen im neuen Pop-up Restaurant SOUL mit Seeblick auf.



Das Küchenteam im neuen Pop-up Restaurant in Seewalchen am Attersee: (links) Moritz Schwenk, (Mitte) Antonia Schmedleitner, (rechts) Eva Schnabl. Foto: SOUL

**SEEWALCHEN/ATTERSEE: Am 20. Juni 2022 eröffnet das Pop-up Restaurant SOUL, exklusiv und zeitlich begrenzt nur diesen Sommer, im Restaurant Litzlberger Keller seine Pforten. Das Genussexperiment auf Zeit setzt dabei auf „Soulfood“, was so viel bedeutet wie „Essen, das glücklich macht“. Genießen kann man einfache und**

**doch raffinierte Gerichte in dem einzigartigen und geschichtsträchtigen Ambiente des Litzberger Kellers. Entstanden ist dieses ambitionierte Projekt Dank der Idee von Antonia Schmiedleitner vom Litzberger Keller, dem befreundeten Koch Moritz Schwenk und Köchin Eva Schnabl.**

Gemeinsam zu kochen, das war schon immer ein Traum von Antonia Schmiedleitner, Moritz Schwenk und Eva Schnabl. Kennen gelernt haben sie sich teils in der Tourismusschule in Klessheim und bei der Zusammenarbeit im Haubenrestaurant Mühlthalhof in Neufelden. Seit langem stand die Idee zu einem gemeinsamen Koch-Event im Raum. Das Pop-up Restaurant SOUL kann nun durch die Unterstützung von Antonia Schmiedleitners Eltern Kurt und Sandra Schmiedleitner endlich umgesetzt werden. In dem einzigartigen Ambiente des historischen Restaurants entsteht ab 20. Juni 2022 das Pop-up Restaurant SOUL. Einen Sommer lang darf man sich auf leichte und moderne Gerichte freuen, die der Seele gut tun und „glücklich machen“. „Wir schätzen uns überglücklich, mit Antonia eine motivierte Gastronomin in der Familie zu haben. Mit dem Pop-up Restaurant SOUL haben wir mit Eva und Moritz zusätzlich zwei weitere Top-Köche bei uns im Team und werden so diesen Sommer am Attersee noch mehr kulinarische Vielfalt bieten können“, freuen sich Sandra und Kurt Schmiedleiter auf das Genussexperiment und betonen: „Den Fleiß und die Professionalität für die Umsetzung des Pop-up Events haben die drei definitiv!“

Freuen darf man sich auf einfach köstliche Gerichte: Erbeeren, überbacken mit Vanille, Minze und Sumac (Gewürz), dazu ein "abgehangenes" Joghurt, serviert mit einer knusprigen belgischen Waffel oder Melanzani flambiert über dem offenen Feuer, geschält und gegrillt, mit schwarzen Ribiseln glasiert. Aber auch die klassischen Kochmethoden, wie Lammschulter geschmort in Rotweinjus, sollen nicht zu kurz kommen.

Antonia Schmiedleitner, Eva Schnabl und Moritz Schwenk stehen zu 100% hinter ihrem Pop-up Restaurant Event SOUL. Hier möchten sie vor allem eines: Menschen glücklich machen mit Soulfood, zu Deutsch: Seelenkost. Dabei werden elementare, einfache Produkte zu köstlichen Gerichten verarbeitet, die vielleicht gerade auf Grund ihrer Einfachheit, Wellness für den Körper und beflügelnd für Herz und Seele sind. „Die Techniken und die Perfektion in der Sterne-Küche, die ich erleben durfte, haben mich sehr begeistert und doch liebe ich die Einfachheit, die wir jetzt im SOUL umsetzen. Einfaches Essen, das Freude macht“, so Eva Schnabl aus der Südsteiermark. Nach einigen Jahren in Graz, München, Leibnitz, Berlin, sowie als Chef Pâtissière bei Philipp Rachinger im Haubenrestaurant Mühlthalhof, brennt Schnabl darauf, im SOUL zu kochen. Für das Pop-up Restaurant macht sie eine kurze Auszeit aus ihrem Metier Pâtisserie, dennoch darf man sich auf so manche süße Überraschung freuen.

Auf eine ebenfalls beeindruckend, rasante Laufbahn darf Moritz Schwenk mit seinen 22 Jahren zurückblicken. Nach der Ausbildung in der Tourismusschule Klessheim, sowie Praktika und Arbeitsstellen in Sterne-Restaurants in Salzburg, London und Berlin, freut er sich jetzt darauf, im SOUL zu kochen. „Die Eindrücke, die ich überall gesammelt habe, will ich in die neuen Gerichte des Pop Up´s einfließen lassen, aber trotzdem eine produktbasierte Küche auf den Teller bringen“, so Schwenk.

Abgerundet wird das SOUL-Küchenteam mit Antonia Schmiedleitner. Sie ist in dritter Generation der Familie im Litzberger Keller tätig und war bereits in unterschiedlichen Bereichen im Tourismus aktiv. Berufserfahrung durfte sie in Velden, Cambridge sowie im Hotel Sacher sammeln und zählt nun seit drei Jahren zum fixen Bestandteil des Sommerteams im Litzberger Keller. „An unserem Kochevent SOUL gefällt mir besonders mit Freunden für Freunde zu kochen“, so Antonia und ergänzt: „Ich möchte auch meinen Eltern Kurt und Sandra für die Küche und die Räumlichkeiten, die sie uns zur Verfügung stellen, danken. Ihre motivierenden Worte, das Projekt SOUL in die Realität umzusetzen, haben uns beflügelt.“

Die offizielle Opening Party findet am 1. Juli 2022 um ca. 19:00 Uhr mit Beats von DJ kmarflog und urside clothing samt Drinks und Fingerfood statt. Tischreservierungen werde ab sofort unter +43 7662 2312 oder unter [info@litzbergerkeller.at](mailto:info@litzbergerkeller.at) entgegen genommen. Öffnungszeiten: Montag- Sonntag 17:30 - 21:30 und zusätzlich Sonn- & Feiertags 12:00 -14:00 Uhr. Weitere Veranstaltungen sind geplant und werden auf den Social Media Kanälen unter: Instagram: litzbergerkeller sowie Facebook: Litzberger Keller bekannt gegeben.

Bis ca. Ende Oktober haben die drei KöchInnen die Küche des Litzberger Keller fest im Griff, bis sie im Herbst wieder von Familie Schmiedleitner übernommen wird. Eine Fortsetzung für den Sommer 2023 ist nicht ausgeschlossen.

LUST AUF SOUL?



IMAGE, 2 MB

EvaSchnablvomRestaurantSoul\_CopyrightSoul.jpg

Die letzten drei Jahre war Eva Schnabl Chef Patissier bei Philip Rachinger im Mühlthof sowie für ein Praktikum im CODA Dessert Dining, Berlin. Für das SOUL verlässt sie für diesen Sommer ihr Hauptmetiere und kocht im neuen Pop up Restaurant am Attersee auf. Copyright: Soul.



IMAGE, 3 MB

MoritzSchwenk\_CopyrightSoul.jpg

Nach der Tourismuschule Klessheim folgen zahlreiche Praktias und Stellen im In- und Ausland. Diese Erfahrungen möchte Schwenk dieses Jahr in die Gerichte des neuen Pop up Restaurants SOUL einfließen lassen. Copyright: Soul



IMAGE, 3 MB

SoulTeam\_MoritzSchwenk,(Mitte)AntoniaSchmiedleitner,EvaSchnabl\_CopyrightSoul.jpg

Den Blick auf den Attersee können auch die Gäste im neuen Pop-up Restaurant Soul genießen. Ab Juli bis ca. Ende Oktober kochen hier Moritz Schenk, Antonia Schmiedleitner und Eva Schnabl auf! Foto: Soul.



IMAGE, 4 MB

AntoniaSchmiedleitner\_CopyrightSoul.jpg

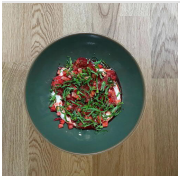
Antonia Schmiedleitner, die 3. Generation des Litzlberger Kellers in Seewalchen betreibt gemeinsam mit zwei befreundeten Köchen, exklusiv von Juli bis Oktober 2022, das Restaurant SOUL im Litzlberger Keller in Seewalchen.



IMAGE, 4 MB

I.MoritzSchwenk,MitteAntoniaSchmiedleitner,re.EvaSchnabl\_vomPopupRestaurantSoulamAttersee\_FotocreditSoul.jpg

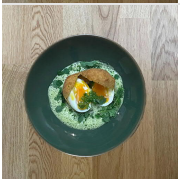
Moritz Schwenk, (Mitte) Antonia Schmiedleitner und Eva Schnabl bilden das SOUL - Küchenteam. Gemeinsam bereiten sie für ihre Gäste ab 1. Juli 2022 im Litzlberger Keller in Seewalchen am Attersee "Seelenessen" zu. Gerichte , die auf Grund ihrer Einfachheit gut für Körper, Geist und Seele sind. Foto: Soul.



IMAGE, 559 KB

Erdbeere\_Soul.jpg

Soulfood deluxe: Erdbeeren werden für ein paar Minuten Vanille, Minze und Sumac im Ofen überbacken, dazu ein abgehangenes Joghurt serviert mit einer beligischen Waffel. Foto: SOUL



IMAGE, 481 KB

GebackenesEi\_Soul.jpg

Einfach köstlich - köstlich einfach. Im Pop-up Restaurant SOUL setzt man auf "Soulfood" zu deutsch Seelenessen. Man darf sich auf leichte und moderne Gerichte freuen, die der Seele gut tun und "glücklich machen".



IMAGE, 268 KB

HausansichtLitzlbergerkellerSeewalchen\_CopyrightTVBAtterseeAttergau.jpg

Einer der wohl bekanntesten Bildmotive Klimts Hotel- Restaurant Litzlberger Keller in Seewalchen am Attersee ist exklusiv in diesem Sommer der Rahmen für das Pop-up Restaurant SOUL.

Simone Süß

Presse TVB Attersee-Attergau

Sollten Sie diese oder ähnliche Zusendungen nicht mehr erhalten wollen, antworten Sie bitte auf dieses E-Mail.