

Von Wien nach Osaka: Österreichs Gastfreundschaft auf der EXPO 2025

Wien, 29. Juli 2024 - Das Gastronomiekonzept für den Österreich-Pavillon steht fest: Inmitten der pulsierenden Atmosphäre auf der Weltausstellung EXPO 2025 in Osaka, Japan, werden die regionalen Themenwochen ein kulinarisches Highlight sein. Wechselnde Angebote, bei denen natürlich Klassiker wie Kaiserschmarrn und Schnitzel nicht fehlen dürfen, werden für Begeisterung sorgen. Doch hinter den köstlichen Speisen steckt mehr als nur Gaumenfreude - es geht um die kulturelle Vielfalt und das Bewusstsein für österreichische Kultur und Kochkunst.

Ein Geschmack von Österreich

Den Auftrag zur Betreuung des Gastronomiebereichs des österreichischen Pavillons hat die Firma AWA Inc. erhalten. Geschäftsführer Norbert Tesch hat sich für die Umsetzung Michal Rabina als Küchenchef an Board geholt, der für sein Engagement im groß angelegten Catering und als Betreiber des renommierten Restaurants "Die Alm" in Eisenstadt bekannt ist. Gemeinsam mit Gastköchen aus verschiedenen Regionen Österreichs wird er Schmankerl zaubern, die die Herzen der Besucherinnen und Besucher höherschlagen lassen.

Die Themenwochen bieten eine einzigartige Gelegenheit für jedes Bundesland, sich zu präsentieren. Von Tirol bis zum Burgenland - die Vielfalt der österreichischen Küche wird in Japan „kostbar“.

Nachhaltigkeit im Fokus

Nicht nur der Gaumen, auch die Umwelt profitiert von diesem Konzept. Recycling hat in Japan eine hohe Priorität, und somit setzt man auf recycelbare Behälter und Besteck. In der Lounge und Bar werden ausschließlich Keramikgeschirr und Gläser verwendet werden. Chef Michal Rabina und sein Team sind sich ihrer Verantwortung bewusst und achten auf nachhaltige Versorgung mit österreichischen Produkten.

Authentisches Österreich auf der EXPO 2025 in Japan

Die EXPO 2025 bietet eine einzigartige Gelegenheit, Österreich in seiner ganzen Vielfalt zu präsentieren. Doch es geht um mehr als nur Klischees von Wien und Mozart. Firmenchef Norbert Tesch, ein gebürtiger Mittelburgenländer, der seit über 30 Jahren in Japan lebt, setzt sich dafür ein, ein authentisches Bild von Österreich zu vermitteln. „Dont look back - thrive in the future.“ Mit diesem Motto verließ er Österreich 1983 und bereiste zunächst über 40 Länder, bevor er sich in Japan niederließ. Als Pionier im österreichischen Weingeschäft begann er 1990 mit dem Import von österreichischem Wein nach Japan. 1994 gründete er seine eigene Firma und registrierte sie 2016 als Aktiengesellschaft AWA Inc. Sein Fokus lag von Anfang an darauf, österreichische Produkte auf den japanischen Markt zu bringen und Österreich bekannter zu machen.

An seinem Motto, welches ideal zum Ziel der Expo 2025 „Composing the Future“ passt, hält er fest. Somit bietet der Gastronomiebereich des österreichischen Pavillons eine ideale Bühne, einer größeren Masse ein authentisches Bild seiner Heimat vorzustellen. „Die Expo 2025 ist eine große Herausforderung, die wir mit Herz und Erfahrung meistern werden. Mit vereinten Kräften werden wir den internationalen Gästen Österreichs Köstlichkeiten auf eine Art vorstellen, wie sie es noch nicht gesehen haben“, erklärt Norbert Tesch seine Motivation für das Projekt.

Österreich bei der Expo 2025 - www.expoaustria.at

Die nächste Weltausstellung „Expo 2025 Osaka, Kansai, Japan“ findet von 13. April bis 13. Oktober 2025 zum Generalthema „Designing Future Society for Our Lives“ statt. Rund 160 Länder und 9 internationale Organisationen werden daran teilnehmen. Idee und architektonische Gestaltung des Österreich-Pavillons „Composing the Future“ stammen von BWM Designers & Architects. Die Konzeption der Ausstellung entwickelt facts and fiction. Der österreichische Beitrag versteht sich als Plattform des Dialogs und präsentiert die Vielfalt und Leistungsfähigkeit von Wirtschaft und Gesellschaft. Das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft trägt 75 % der Gesamtkosten, die Wirtschaftskammer Österreich die restlichen 25 %.