

Kochkurse auf der Alm

Kochtöpfe und Bergluft: Auf der Gompalm Alm kann man an vier Sommer-Wochenenden mit den Küchenmeistern Armin Moser, Thorsten Wandl und dem Brotbäcker Franz Erb Schmankerln zubereiten.



Gompalm-Alm:
Kochenlernen auf der Alm

Neben dem dichten Veranstaltungsreigen mit Musik und Kulinarischem auf der Gompalm Alm und im Gasthof Klammeben an der Bergstation der Seilbahn Hirzer – den Tallner Sonntigen, den Abenden für Genießer mit Fisch- und Wildspezialitäten, den Törgelepartien mit live-Musik aus dem Repertoire des Jazz, Blues und Country und dem erst über die Bühne gelaufenen großen Benefiz-Abendessen zugunsten eines monolithischen Hilfsprojektes – hat sich das junge Wirtspaar Helmuth Gufler und Doris Holzknecht eine weitere Neuigkeit einfallen lassen: vier originelle Kochkurse auf der Gompalm Alm jeweils an Samstagen im Juli, August und September, mit anschließender Degustation der Koch-Ergebnisse und mit Übernachtungsmöglichkeit direkt auf der Alm.

Alle Kochkurse werden nur mit Reservierung bis zum jeweiligen Donnerstag vor dem Kurs angenommen. Die Mindestteilnehmerzahl beläuft sich auf zehn Personen (max. 16). Wer sich das ganze Wochenende am Berg gönnen möchte, kann vor Ort übernachten und frühstücken. Wer

hingegen nach dem Abendessen wieder ins Tal möchte, kann den Rückbringedienst bis Saltaus in Anspruch nehmen. Im Preis eingepreift sind Mineralwasser und Hauswein.

Angeboten werden eine Kulinarische Rundreise durch Asien (Thailändische Hühnersuppe, Indische Samosas (gefüllte Gemüseteigtaschen), Japanischer lauwarmer Geflügelsalat, Thunfisch in Sesam und Ingwer und einiges mehr).

Eine Einführung in das Backen verschiedener Brotarten mit Franz Erb (Meran). Außerdem Fleisch- und Fischspezialitäten vom Grill: Welches Fleisch und welcher Fisch eignen sich zum Grillen? Wie mariniert man Fleisch? Welche raffinierten Dips bereitet man zu Fleisch und Fisch zu? Welche Salate und Dressings nimmt man für ein Grill-Buffer? Wie grillt man Fleisch und Fisch knusprig, aber saftig und zart? Neben den unterschiedlichen Grillmethoden gibt es ein Kennenlernen einer mongolischen Spezialität: Zicklein in der Milchkanne auf heißen Steinen geschmort. Unbegrenzte Teilnehmerzahl, nachdem der Kurs im Freien abgehalten wird.

Eine Einführung in die Welt der Kräuter und Pilze unserer Region. Grüne Kressesuppe, frisch zubereitet mit Kräuterespuma, Schwei-

nefilet im Schweinenetz mit Kräuterpilzfüllung auf Rotweinsauce, Lammstättel in Kräuterkruste sowie Zander in der Senfkräuterkruste auf Rieslingsauce und Pilzgemüse. Überraschungsdessert.

Eine Einführung in die Grundzutaten für Sushirollen und Degustation von pikanten und typischen Kochdetails: Gari, Sojasauce, Wasabi und Sesam. Zubereitung mit Bambusmatten, Reis und Algenblättern. Das Menü besteht aus: Negi-Shake Maki (Rolle mit Lachs und Lauchzwiebeln), Nigiri-Sushi Ebi (Reis mit Scampo), Oshi-sushi Ebi mit Shiraita Kobu (Reis gepresst mit Scampi und mariniertem Seetang, Kappamaki (Gurkenrolle), Gari (eingelegter Ingwer), California Uramaki (mit Avocado), Shakekawa-Temaki (mit Köstlichkeiten gefüllte Handrolle mit Lachshaut).

Die Kochkurse im Überblick:
Sa, 9. Juli – Kulinarische Rundreise durch Asien (75 Euro) – Beginn um 19.00 Uhr. Sa, 23. Juli – Brotbacken und Barbecue vom Grill (85 Euro) – Beginn um 12.00 Uhr. Sa, 20. August – Frische Kräuter und Pilze (85 Euro) – Beginn um 19.00 Uhr. Sa, 24. September – Sushi und Sashimi (80 Euro) – Beginn um 19.00 Uhr. Weitere Infos und Kontakt: Helmuth Gufler - Gompalm Alm - Tel. 0473 949544.