

Barkultur hautnah!

Die besten Barkeeper Europas treffen sich morgen auf der Gompf Alm. Sie lockt Liquid Mountain, die internationale Fachveranstaltung im Showmixen.

SCHENNA (ker) – Im Mittelpunkt stehen Trinkkreationen und Neuigkeiten aus der internationalen Barszene.

Neben den Drinks der ersten Stunde im „Classic“ und „Modern Style“ werden Besonderheiten wie Sake, Shochu-Cocktails und Japanese Bartending vorgestellt.

Austausch, Trends und Vorführungen (ab 11 Uhr)

Um Obstbrände, Whiskey, Tequila und Premium Rum geht es bei den vier geführten Verkostungen mit bekannten Größen der europäischen Barszene (Anmeldungen über info@liquidmountain.it). Weiters geplant ist eine Diskussionsrunde mit Experten um Ferdinand Lammerer (Burj Al Arab Dubai, Red Room Wien). Die Gäste am Podium: Klaus St. Rainer (Schumann's Bar



Fotos: Z. Shutterstock

Barkultur im Alpenraum: Die besten Barkeeper Europas treffen sich morgen, 31. August auf der Gompf Alm, um sich auszutauschen.

München), Stefan Stevancsecz (Bar Brain), Peter Stang (Barfly), Alexander Hauck (The Bitter Truth) und Erich Wassicek (Halbestadt Bar Wien). Zur freien Verkostung zehn biodynamischer Weine aus Europa lädt das Meraner Weinhaus-Team mit seinem neuen Projekt „Wine Route 8“.

Infos: www.liquidmountain.it

Pasta in the alps (ab 18 Uhr)

Liquid Mountain endet heuer mit der „Pasta in the Alps“-Party. Es tischen auf: Haubenkoch Gerhard Wieser, Michelin-Sterne Koch Peter Girtler und der jüngste Sterne Koch Italiens, Martin Obermarzoner. Noch geheim bleibt der Name eines vierten Starkochs. Erreichbar ist die Gompf Alm von Saltaus/ Passeier mit der Seilbahn Hirzer (Bergstation Klammeben).