



**GOMPM ALM**  
*the unplugged taste*

**Sonntag 25. August 2019 ab 12.00 Uhr**



### **Sterne- und Haubenköche am Holzherd**

Die fünf namhaften Südtiroler Spitzenköche **Gerhard Wieser** (Restaurant Trenkerstube in Dorf Tirol), **Luis Haller** (Luisl Stube im Schlosswirt Forst in Algund), **Othmar Raich** (Restaurant Miil in Tschermers), **Reimund Brunner** (Restaurant Anna Stuben in St. Ulrich in Gröden), **Walter Weger** (Gompm Alm), sowie **die beiden Gastköche Alfio Ghezzi und Martin Sieberer** verwöhnen Sie an Holzherden auf der Almwiese mit verschiedenen Köstlichkeiten. Zu den innovativen Kreationen werden passende Weine von renommierten Südtiroler und internationalen Winzern serviert.

An verschiedenen **Genuss-Stationen** präsentieren lokale Aussteller ausgesuchte Südtiroler Spezialitäten und am Holzofen findet „Show-Backen“ mit Brotverkostung statt.

Für die musikalische Umrahmung sorgen **zwei „unplugged“ Showeinlagen** auf der Wiese. Nach der Veranstaltung steht ein **Chefs-Table** für einen Small Talk mit den Köchen bereit und zudem wird das andauernde gemütliche Beisammensein musikalisch umrahmt.

## Unsere Südtiroler Köche



### **Gerhard Wieser**

„Weniger ist mehr. Je einfacher desto besser“ lautet die simple Formel, mit der Gerhard seinen „alpin-mediterranen“ Küchenstil bezeichnet. Er ist ein kulinarischer Tüftler, ein handwerklicher Perfektionist und seine Küche ist eine durchdachte Symphonie aromatischer und schmackhafter Zutaten. Das Resultat ist eine leichte Küche, die auf allerbeste Qualität setzt.



### **Luis Haller**

Luis ist im Passeiertal aufgewachsen und entdeckte schon früh seine Leidenschaft fürs Kochen. Für seine Gerichte verwendet er stets nur drei bis vier ausgewählte Zutaten und erschafft daraus etwas völlig Neues. Als Chefkoch und Gastgeber beschert Luis seinen Gästen Genussmomente vom Feinsten. Zusammen mit seinem jungen Team verfolgt er eine Mission: beste Qualität für höchsten Genuss.



### **Othmar Raich**

Die Achtung vor den Naturprodukten hat Othmar bereits von seiner Mutter gelernt. Inspiration holt er sich von Südtirols Natur, den Wäldern und Wiesen. Jedes Gericht kommt liebevoll zubereitet und je nach Saison frisch auf den Tisch. Die Kunst, Regionales mit Raffinesse zu vereinen, steht dabei im Mittelpunkt. Othmar und sein Team lieben die Tradition, fördern aber gleichzeitig die Moderne.



### **Reimund Brunner**

Reimund schafft meisterliche Kreationen und verwirklicht auf unwiderstehliche Weise seine Idee von hoher Kochkunst. Seine geschmackvollen Kompositionen überzeugen sowohl den verwöhnten Gaumen als auch das kritische Auge. Unter Verwendung von bevorzugt einheimischen und regionalen Produkten von hoher Qualität vermittelt er den Gästen ein echtes Genussserlebnis.



### **Walter Weger**

Walter ist bekannt für seine Liebe zum Purismus. Er zaubert aus regionalen sowie qualitativ hochwertigen Zutaten innovative Kreationen auf den Teller und unterstreicht dabei gekonnt natürliche Geschmackskomponenten. Ein Zitat von Sir Winston Churchill liegt dem ambitionierten Küchenchef besonders am Herzen: „Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“.

## Unsere Gastköche



### **Alfio Ghezzi aus Italien**

Der aus dem Trentino stammende Küchenmeister Alfio bietet eine einfache und unverwechselbar essentielle Küche, welche vor allem auf Harmonie und Ausgewogenheit basiert. Präzision und innovative Kombinationen stehen im Mittelpunkt seines Schaffens und definieren seinen ganz persönlichen Stil.

Das Ergebnis sind leichte sowie regional geprägte Kreationen, denen Produkte und Produzenten aus seiner Heimatregion einen traditionellen Wert verleihen.



### **Martin Sieberer aus Österreich**

Die Faszination heimischer Produkte und die regionale Küche sind für Martin Eckpunkte seines Schaffens. Als Koch bleibt er seiner Philosophie treu: Sinnvoll kochen heißt für ihn vor allem arbeiten mit Produkten aus seiner Region. Mit viel Raffinement und Trickreichtum versteht er es, den Eigengeschmack der Produkte herauszuarbeiten und zu betonen.

Seine kulinarischen Spitzenleistungen erbringt der Tiroler seit 1996 als Küchenchef in Ischgl's 5-Sterne-Superior-Hotel Trofana Royal. Martins Restaurant Paznaunerstube ist ein Fixpunkt für Gourmets aus Nah und Fern.

## Unsere 11 Genuss-Stationen

Brot – **Gompm Alm**

Schaumweine – **Arunda** Sektkellerei Mölten

Fisch – **Fischzucht Schiefer** St. Leonhard

Käse – **Hofkäserei Hausen** Algund

Fleisch und Wurst – **Kofler Delikatessen** Meran

Tee – **Monthea** Bozen

Kaffee – **Kaffeerösterei Schreyögg** Partschins

Organic Gin – **Edelschwarz** Gompm Alm

Edelbrände – **Privatbrennerei Wezl** Riffian

Whisky – **Puni Distillery** Glurns

Handmade knives – by **Haifisch**





## INFORMATIONEN zu Reservierung, Bezahlung und Unterkunft:

**Allgemeine Info:** Gompalm – [info@gompalm.it](mailto:info@gompalm.it) – Tel. +39 0473 949 544.

**Info & Buchung:** Tourismusbüro Schenna – [info@schenna.com](mailto:info@schenna.com) – Tel. +39 0473 945 669.

Für die Buchung senden Sie bitte eine E-Mail mit dem Betreff **GATUT 2019** an [info@schenna.com](mailto:info@schenna.com) mit folgenden Details: Name, Nachname, vollständige Anschrift, Telefonnummer sowie IBAN für eine eventuelle Rücküberweisung.

Die Überweisung der Gesamtsumme ist **innerhalb sieben Tage ab Reservierungsdatum** zu tätigen. Nach Überweisungseingang erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail.

Bitte beachten Sie, dass die reguläre Steuerquittung für die Überweisung ausschließlich auf den Namen des zahlungspflichtigen Auftraggebers ausgestellt werden kann. Sollten Sie eine persönliche Zahlungsbestätigung benötigen (z.B. für Ihre Reiserücktrittsversicherung), achten Sie bitte darauf, die Überweisung von Ihrem persönlichen Konto zu tätigen. Nachträgliche Erklärungen sowie Namensänderungen können aus steuerrechtlichen Gründen nicht ausgestellt werden.

**Bei Regen wird die Veranstaltung abgesagt und der Reservierungsbetrag spesenfrei zurückerstattet. Der Betrag wird aus keinem anderen Grund zurückerstattet!**

Eine eventuelle Absage wird am Vortag über E-Mail – [Facebook](https://www.facebook.com/gompalm) – und auf [www.gompalm.it](http://www.gompalm.it) kommuniziert.

### Preise 2019 (limitierte Teilnehmerzahl):

€ 140,00 pro Person inkl. Essen, Verkostungen und Getränke an den verschiedenen Stationen.

Kinderpreise:

- |                   |              |
|-------------------|--------------|
| • bis 5 Jahre     | kostenlos    |
| • 6 bis 10 Jahre  | € 50,00      |
| • 11 bis 15 Jahre | € 80,00      |
| • ab 16 Jahre     | voller Preis |



**Unterkunft:** Gerne sind Ihnen die Mitarbeiter/innen des Tourismusbüros Schenna bei der Suche nach einer Unterkunft behilflich: [info@schenna.com](mailto:info@schenna.com) – Tel. +39 0473 945 669.