

we love *cooking*



2015

# GOURMET Festival

Hochpustertal | Alta Pusteria



09.-11.10.2015

Grandhotel  
Toblach | Dobbiaco

## PROGRAMM 09.10.2015

14:00 - 21:00 | WEINGUT

**Preis inklusive Bauernmarkt 25,00€  
Bauernmarkt 5,00€**

Nach 2014 steht der Herbst in Toblach heuer also zum dritten Mal ganz im Zeichen unverfälschter Genüsse, welche Lebensqualität vermitteln und Lebensfreude wecken.

Um die **70 Weingüter und Hofbrennereien**, welche über Generationen mit dem Thema Wein und deren Passion verbunden sind, möchten diese Leidenschaft auf der WeinGut zum Ausdruck bringen und mit dem Besucher teilen.

Neben dem großen **Bauernmarkt**, welcher letztes Jahr hinzugekommen ist, und Heimatgenüsse aus einer sauberen Landwirtschaft vermittelt, haben wir dieses Jahr zwei weitere Schwerpunkte im Programm.

**Land.schaft.Essen**  
Gerichte frisch vom Bauernmarkt vom Culinaria Tirolensis Team zubereitet!

**WeinGut**  
Karadar Diether  
M. Schranzhofer-Str. 2 - Innichen  
www.weingut-suedtirol.com  
tel: +39 0474 913159

## PROGRAMMA 09.10.2015

14:00 - 21:00 | WEINGUT

**Prezzo mercato incluso 25,00€  
Mercato 5,00€**

Dopo la manifestazione 2014, anche quest'anno l'autunno a Dobbiaco si presenterà per la terza volta, all'insegna di prodotti autentici, dando spunto a una vita più sana e felice.

Quest'anno saranno presenti ca. **70 vignaioli e distillerie dei masi**, uniti da generazioni con la passione di fare vino, e cercando di trasportare questa passione al visitatore della Weingut.

Oltre al **mercato agricolo**, il quale affianca la Weingut dall'anno scorso, presentando sapori locali da un'agricoltura sostenibile, abbiamo allargato il programma con altri due eventi:

**Paesaggio, cibo & cultura**  
Preparazione di cibi freschi del mercato da parte della associazione Culinaria Tirolensis

**WeinGut**  
Karadar Diether  
Via M. Schranzhofer 2 - S.Candido  
www.weingut-suedtirol.com  
tel: +39 0474 913159

## PROGRAMM | PROGRAMMA 10.10.2015

19:00 | GALADINNER

**Herbstemotionen  
Die Vielfalt des Herbstes zu  
Teller & ins Glas gebracht!**

**Es verwöhnen Sie:**  
Chris Oberhammer - Tilia  
Josef Mühlmann - Gannerhof  
Markus Holzer - Jora Mountain Dinning  
Graziano Prest - Tivoli Cortina  
Maurice Kirchlner - Seehotel Europa Velden  
Schule Hotelfachschule Lienz  
Chocolatier Pichler Sillian

**Preis 200,00€**  
inkl. Konzert, Menü, Weinbegleitung

**Emozioni autunnali  
La varietà dell'autunno  
nel piatto e nel bicchiere.**

**Vi viziano:**  
Chris Oberhammer - Tilia  
Josef Mühlmann - Gannerhof  
Markus Holzer - Jora Mountain Dinning  
Graziano Prest - Tivoli Cortina  
Maurice Kirchlner - Seehotel Europa Velden  
Scuola alberghiera Lienz  
Chocolatier Pichler Sillian

**Prezzo 200,00€**  
incl: concerto, menu e abbinamento vino

## PROGRAMM | PROGRAMMA 11.10.2015

11:00 | CHAMPAGNER

**Aperitivo lungo mit Champanger Lounge!** Coole Loungemusik, exzellente Champagner mit geführter Champagner Verkostung mit Caroline Henry (auf Reservierung limitierte Teilnehmerzahl)

Die gebürtige Belgierin Caroline Henry hat ihr Leben dem Champagner gewidmet und kennt wie kaum ein anderer alle spannenden Entwicklungen dieser Weinbauregion. Lassen Sie sich von ihr abseits des „Mainstream“ auf eine Reise zu handwerklich gefertigten Champagner und deren Terroir mitnehmen. Verkosten Sie kommentiert durch die Expertin eine Reihe charakterstarker Tropfen.

**Verkostungspreis 150,00€**

**Aperitivo lungo di Dobbiaco con Champagner Lounge!** Degustazioni di Champagner con Caroline Henry

Caroline Henry, nata in Belgio, ha dedicato la sua vita allo champagne e conosce meglio di tanti esperti la crescita e i cambiamenti di questo territorio francese. Fatevi accompagnare da lei attraverso una degustazione di Champagner, segnalato non dai „Mainstream“ ma da vini artigianali. Assaggiare con noi una serie di prodotti con carattere particolare.

**Prezzo degustazione 150,00€**

## INFO & RESERVIERUNG INFO & PRENOTAZIONI

Restaurant Tilia  
Dolomitenstr. 31 b Toblach  
Tel. 335 812 77 83  
www.tilia.bz | info@tilia.bz  
www.culinaria-tirolensis.com  
info@culinaria-tirolensis.com

Alle Programmpunkte können separat gebucht werden.

**Reservierung nur zwingend für das Galadinner und die Champangerverkostung.**  
• Galadinner für 200,00€ inkl. Konzert, Menü & Weinbegleitung (limitierte Plätze)  
• Champangerverkostung für 150,00€ inkl. Aperitivo Lungo (limitierte Plätze)

Tutte le prestazioni possono essere prenotate singolarmente.  
**Prenotazione richiesta per cena di gala e degustazione champagner.**  
• Cena di gala 200,00€ incl. concerto, menù e abbinamento vino (posti limitati)  
• Degustazione champagner 150,00€ incl. aperitivo lungo (posti limitati)

**Shutteldienst InCar Audi Bozen:  
Bring me home Service**

## ÜBERNACHTUNG PERNOTTAMENTO

• Panoramahotel Cis Kartisch  
Tel: +43 4848 5333  
• Gannerhof Innervillgraten  
Tel: +43 4843 5240  
• Pension Ingrid Toblach  
Tel: +39 0474 972615  
• Hotel Kirchenwirt Aufkirchen  
Tel: +39 0474 972195  
• Hotel Rosengarten Toblach  
Tel: +39 0474 972458  
• Hotel Germania Toblach  
Tel: 0474 972160



Hochpustertal



**In Car**  
Audi Vertragshändler





### CHRIS OBERHAMMER

Restaurant Tilia  
Toblach | Dobbiaco

Ist ein Sternekoch der die Welt bereist hat. Für viele Jahre hat er sich für französische Küchenerlebnisse entschieden und dort einige wichtige Etappen seiner Karriere gemacht. Diese Erfahrungen teilt er nun mit den anderen durch seine Gerichte, in welchen er ortstypische Südtiroler Produkte verwendet.

È un cuoco che ha girato il mondo. Per molti anni si è formato nelle più importanti cucine della Francia. Le Sue esperienze si rispecchiano nei piatti in cui utilizza prodotti tipici del Alto Adige. La scelta dei prodotti, il rapporto costante tra tradizione e innovazione, il continuo aggiornamento e confronto con le cucine di altre culture sono il suo pane quotidiano.

Tilia



### MARKUS HOLZER

Jorahütte  
Innichen | San Candido

Markus Holzer ist ein großer Pasta-Fan, was man an seinem Buch „Pasta on the rocks“ eindeutig erkennen kann. Seine Küche im Restaurant „Jora“ in Innichen ist geprägt von Produkten der Bauern aus der allernächsten Umgebung, die er gerne in überraschenden, aber trotzdem bodenständigen Kombinationen serviert.

Markus Holzer è un grande amante della pasta, e ciò lo si evince senza dubbio dal suo libro "Pasta on the rocks". Nel ristorante "Jora" (a San Candido) la sua cucina è contraddistinta dall' uso di prodotti provenienti dai contadini e dagli allevatori della zona, che grazie alla sua inventiva, riesce ad unire in combinazioni che sorprendono pur restando tipiche.

JORA  
MOUNTAIN DINING



### JOSEF MÜHLMANN

Gannerhof  
Innervillgraten

Wenn du in den Gannerhof kommst, erwartest dich der Spruch „kommen Sie zu uns wir haben nichts...“ ... kein Suppenpulver, keine Designerteller und keine Erdbeeren im Winter... wir haben aber in der Zimmerpause Schwarzebeeren gesammelt für die gute Marmelade am Frühstücksbuffet und Käse vom Bauern geholt, das Brot haben wir auch selber gemacht.

Quando arrivi al Gannerhof, vi aspetta un detto: venite da noi... non abbiamo niente... nessuna zuppa a base di polvere, nessun piatto prodotto da Designer o neanche le fragole d' inverno... abbiamo solamente i mirtilli neri, raccolti nel tempo libero d'estate e la marmellata fatta in casa sul buffet di colazione e il formaggio nostrano. Anche il pane viene prodotto con le nostre mani.

Gannerhof  
Gut Essen Trinken Schlafen \*\*\*\*



### GRAZIANO PREST

Ristorante Tivoli  
Cortina

Als Chefkoch im Restaurant Tivoli in Cortina bietet der Sternekoch Graziano Prest eine moderat geführte kreative Küche, welche vom großem Respekt für die Küchentradition Venetiens geleitet ist und sich durch die territorialen Produkte auszeichnet. So bezieht Prest seine Fischprodukte von den Fischmärkten aus Venedig und Chioggia.

Alla conduzione del Ristorante Tivoli di Cortina dal 2002 Graziano Prest vi offre una cucina moderatamente creativa, con rispetto per la grande tradizione Veneta ma che non disdegna l'impiego delle tecniche più innovative, utilizzando sia proposte del territorio che preparazioni a base di pesce provenienti dai mercati di Venezia e Chioggia.

RISTORANTE  
TIVOLI  
CORTINA



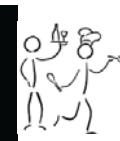
### MAURICE KIRCHNER

Seehotel Europa  
Velden

Das Zusammenspiel, Neuzeit und Tradition, Verwendung natürlicher Aromen, im Einklang mit Nachhaltigkeit und respektvoller Umgang mit Leben und Material sind die Säulen meiner Küche. Die Liaison, mit Hotelleriehepaar Jakob und Renate Wrann, im Seehotel Europa / Velden am Wörthersee ermöglicht kulinarisch zu überraschen.

La fusione dei nostri tempi moderni con le vecchie tradizioni in abbinamento con l'uso di aromi naturali, in risonanza con il rispetto verso la natura e i suoi prodotti, sono le colonne fondamentali della cucina di Maurice. La Liaison con gli albergatori Jakob e Renate Wrann del Seehotel Europa a Velden (A) permettono così delle vere sorprese culinarie.

SEEHOTEL  
EUROPA



### HOTELFACHSCHULE LIENZ

Scuola Alberghiera Lienz

Seit Ihrer Gründung vor mehr als 10 Jahren konnte sich die Lienzertel Fachschule einen exzellenten Ruf hinsichtlich Ihrer Ausbildungsqualität erarbeiten. Unter der Ägide zweier behabten Koch-Schwergewichte Osttirols werden bei der Ausbildung des Koch-Handwerks hohe Standards gesetzt. Lassen Sie sich beim Gourmet-Festival Hochpustertal vom Können der talentierten Schüler überzeugen.

Dopo la fondazione più di dieci anni fa, la scuola alberghiera di Lienz (Tirolo del Est) è riuscita ad appropriarsi una buona reputazione come istituto professionale alberghiero. Sotto la guida di due eccellenti cuochi Tirolesi, gli allievi hanno la possibilità di imparare il loro mestiere ad alto livello. Fatevi sorprendere dal talento di questi ragazzi al Gourmet Festival Alta Pusteria 2015.

HOTEL  
FACHSCHULE  
LIENZ



### ANITA MANCINI

Sommelier Restaurant Tilia  
Toblach | Dobbiaco



### ANDRÉ CIS

Sommelier  
Journalist für Weinmagazine

### SPECIAL GUESTS: Chocolatier Pichler Sillian (AT)

Pichler

Kuenz Gin Dölsach (AT)

KUENZ  
NATURBRENNEREI