



# AT-Frühlings - Gourmetwoche

farbenfroh | verführerisch | köstlich

05.05.2024 - 12.05.2024



Spring is in the Air –

...nicht nur in der Luft, sondern auch im Teller und im Glas.

Haben Sie sich vielleicht auch schon mal gefragt,  
wie eigentlich der Frühling schmeckt? Ja?

Nehmen Sie Platz, unser AT-Küchenteam & exklusive Gastköche  
entführen Sie in eine ganz neue Geschmackswelt...

# at-frühlings-gourmetwoche-highlights:

**sonntag**

AB 18.<sup>45</sup>

**Aperitif Empfang, Eröffnung und Vorstellung der Frühlings-Gourmet-Woche**  
mit unseren Chefköchen Julian & Michael und dem AT-Küchenteam

**montag**

AB 18.<sup>45</sup>

**Süße Genuss Verführung mit Sieglinde Pircher vom Backatelier 100 Grad**  
Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise voller raffinierter Geschmackskombinationen und handgefertigter Leckerbissen, die Ihre Sinne verwöhnen werden.  
Lassen Sie sich von Sieglinde Pirchers einzigartigem Talent und der Expertise der AT Patisserie begeistern.

**dienstag**

AB 18.<sup>45</sup>

UM 21.<sup>30</sup>

**Casual fine dining by Levin Grünen vom AO Restaurant**  
unvergleichliches Gastronomieerlebnis mit dem jungen 3 Hauben Koch aus Belgien.

**Exklusive Weißwein Verkostung mit Sommelier Max im AT-Winebunker**  
Anmeldung an der Rezeption, bis Dienstag 17.00 Uhr (*begrenzte Teilnehmerzahl*) | 30,- €

**mittwoch**

AB 18.<sup>45</sup>

**Culinary delights by Markus Peintner**  
Kulinarischer Gourmet-Abend mit Markus Peintner  
- Chefkoch im Green Lake Hotel Issinger Weiher

**donnerstag**

UM 09.<sup>30</sup>

**Besichtigung des Bio Bauernhof „Gönnerhof“ in Percha**  
Erleben Sie die Faszination der Bio-Landwirtschaft hautnah bei einer Besichtigung des Gönnerhofs in Percha. Erfahren Sie von Bäuerin Rosi, wie handwerklich hergestellter Mozzarella mit Liebe zum Detail entsteht.

Anmeldung an der Rezeption, bis Mittwoch 17.00 Uhr (*begrenzte Teilnehmerzahl*)

AB 18.<sup>45</sup>

**Mozzarella & Burrata**

Die Welt der italienischen Käsekunst, genießen Sie eine kulinarische Reise voller Geschmack und Raffinesse mit dem AT-Küchenteam und den Produkten vom Gönnerhof

UM 21.<sup>30</sup>

**Exklusive Rotwein Verkostung mit Sommelier Max im AT-Winebunker**  
Anmeldung an der Rezeption, bis Donnerstag 17.00 Uhr (*begrenzte Teilnehmerzahl*) | 35,- €

**freitag**

AB 18.<sup>45</sup>

**AT - Gourmet - Festival - 2nd Edition**

**...das gesamte Erdgeschoss wird zur Gourmet Meile**

mit Hubert Stockner von Genussbunker, Katya und Armin von Karuna Chocolate, Alexander vom Stachahof und unserem Dorfmetzger Fabian & Junior Patrick mit Spezialitäten von Tesitin Beef sowie vielen Gourmet-Highlights von unserem AT-Küchenteam

UM 21.<sup>30</sup>

**Geführtes Runtasting mit Master Rummelier & IHK Barmeister Stefan Lercher**  
Anmeldung an der Rezeption, bis Freitag 12.00 Uhr (*begrenzte Teilnehmerzahl*) | 18,-€

**samstag**

UM 10.<sup>00</sup>

**Spargel | Wein**

Entdecken Sie die Geheimnisse des Spargelanbaus bei einer Hofbesichtigung, gefolgt von einem faszinierenden Einblick in die Kellerei Girlan & einer exquisiten Verkostung ihrer Weine. Anmeldung an der Rezeption, bis Freitag 17.00 Uhr (*begrenzte Teilnehmerzahl*)

AB 18.<sup>45</sup>

**Highlight Abschlussgaladinner mit herrlichen Spargelkompositionen**  
...das AT-Küchen-Team bringt Frühlingsgefühle auf den Teller...

**sonntag**

AB 7.<sup>15</sup>

**Highlight Gourmet Frühstück mit exquisiten Gerichten aus der AT Showküche.**

Patisserie Sara und Chefkoch Michael verwöhnen Sie mit Pochierten Eier;  
Hausgemachten Bagels | Lachs | Crème Fraîche;  
Gegrilltes Bananenbrot | Waldbeeren | Buttermilch Espuma

## Montag



### Sieglinde Pircher

Das Backen - eine Mischung aus Vorfreude, Entspannung und Genuss, gewürzt mit einer Prise Mut und einer Fülle von Spaß. Für Sieglinde Pircher, erfahrene Konditormeisterin, Mutter und Unternehmerin, ist es ein Weg, Leidenschaft und Unternehmertum zu vereinen. Seit der Gründung ihrer Firma "100 Grad. Kunstvolles Backen aus Südtirol" im Jahr 2014 lebt sie Tag für Tag ihre Begeisterung für das Backen aus. Der Weg von einer einfachen Idee auf einem Blatt Papier bis hin zur etablierten Unternehmerin war nicht frei von Herausforderungen. Anfangs wurde sie belächelt für ihren Wunsch, sich selbstständig zu machen, aber mit Entschlossenheit und Hingabe überwand sie jede Schwierigkeit und steht heute fest im Leben. Sieglinde Pircher hat durch ihre Rolle als Gründerin, Buchautorin und leidenschaftliche Unternehmerin ihre Liebe zur Konditorei in ein einzigartiges Backatelier verwandelt. Die perfekte Balance zwischen handwerklichem Können und künstlerischer Leidenschaft spiegelt sich in jeder der außergewöhnlichen

Kreationen von 100 Grad wider. Pircher teilt gerne ihre Begeisterung und ihr Wissen mit anderen. Für sie steht nicht das Rezept im Mittelpunkt, sondern die Vielfältigkeit und Individualität beim Backen. Ihr neues Buch vermittelt einfache Basics und Grundrezepte, die jeder nachbacken kann. Die Idee dahinter ist, dass mit hochwertigen Produkten und ein wenig Kreativität jeder seine eigenen Torten und Gebäcke kreieren kann.



## Dienstag

### Levin Grünen

Levin Grünen, ein talentierter Koch aus Belgien, hat zusammen mit seiner Freundin Theresa die Leitung der Haller Suites und des Restaurants AO in Brixen übernommen. Ihre gemeinsame Leidenschaft für kulinarische Exzellenz und Gastfreundschaft spiegelt sich in jedem Aspekt ihres Unternehmens wider. Das AO Restaurant unter der Leitung von Meisterkoch Levin Grünen ist ein herausragendes kulinarisches Ziel in Südtirol, das Gäste zu einem unvergleichlichen Verwöhnprogramm einlädt. Inspiriert von seiner Zeit im renommierten Restaurant "Noma" in Kopenhagen, vereint Levin Grünen modernen Kochstil mit einem tiefen Respekt für die Geschichte und den Ursprung der Gerichte. Das kulinarische Konzept des AO Restaurants basiert auf Einfachheit, Klarheit und Regionalität. Levin und sein talentiertes Team setzen auf ehrliche Zutaten und ideenreiche Kombinationen, die die Gäste aus aller Welt begeistern. Die Nähe und Geschichte der Produzenten spielen dabei eine entscheidende Rolle und ermöglichen eine gesunde Küche mit frischen und nachhaltigen Produkten. Abgerundet wird das gastronomische Erlebnis im AO durch eine harmonische Balance zwischen Tradition und Moderne. Klassiker der Südtiroler Küche finden auf raffinierte Weise ihren Platz auf dem Menü, während neue Zubereitungsarten und kreative Innovationen für überraschende Geschmackserlebnisse sorgen.

Besonders hervorzuheben ist Levins Leidenschaft für die Fermentation, die es ermöglicht, unterschiedlichste Produkte das ganze Jahr über zu servieren und den Gästen einzigartige Aromen zu präsentieren. Das AO Restaurant wurde mit 3 Hauben und 15,5 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet, was die herausragende Qualität und Kreativität von Levin Grünen und seinem Team unterstreicht. In kürzester Zeit hat sich das AO als eines der besten Restaurants in Südtirol etabliert und verspricht Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.



## Mittwoch

### Markus Peintner Green Lake Hotel Issinger Weiher

Markus Peintner, Chefkoch & Juniorchef im Vier-Sterne Superior Green Lake Hotel Weiher in Pfalzen, hat eine beeindruckende gastronomische Reise hinter sich. Nach dem Abschluss der Hotelfachschule Bruneck begann seine kulinarische Laufbahn im Winter 2014/2015 als Praktikant in der renommierten Metzgerei K. Bernardi in Bruneck, wo er sich auf die Fleischspezialisierung konzentrierte. Im Sommer 2015 bis zum Winter 2017 sammelte Peintner wertvolle Erfahrungen als Commis de Poissonnier und später als Demi Chef Poissonnier im Restaurant Ikarus Hangar 7 in Salzburg. Diese Zeit prägte seinen Kochstil und seine Herangehensweise an die gehobene Gastronomie maßgeblich. Von Winter 2017 bis Winter 2018 vertiefte Peintner sein Können als Commis de Pâtissier und schließlich als Demi-Chef Pâtissier im Fünf-Sterne Hotel

Central in Sölden. Diese Station ermöglichte es ihm, auch die süße Seite der Küche zu erkunden und seine Fähigkeiten im Bereich der Patisserie zu verfeinern. Seit Sommer 2018 ist Markus Peintner Chefkoch im Green Lake Hotel Weiher. Seine Leidenschaft für die Gastronomie und das Kochen begann schon früh in seinem Leben. Von klein auf war er gerne bei den Gästen und hat hart gearbeitet, zunächst im Service, bevor er seine Liebe zum Kochen entdeckte.

Für Peintner ist das Streben nach neuen kulinarischen Entdeckungen und die Begeisterung junger Köche ein zentraler Antrieb. Er liebt es, sein Team in der Küche zu motivieren und besondere Geschmackserlebnisse zu schaffen, die tiefe Emotionen hervorrufen. Die Ehrlichkeit des Geschmacks, inspiriert ihn täglich, und die Freude am kulinarischen Handwerk treibt ihn an, sich kontinuierlich weiterzuentwickeln.



### Alexander von Stacha Broat

Der "Stacherhof" in Taisten liegt auf etwa 1.250 m über dem Meeresspiegel und wird seit vier Generationen betrieben. Drei Generationen leben und arbeiten hier unter einem Dach, jedoch hat sich ihr Betrieb im Laufe der Zeit verändert. Statt sich ausschließlich auf die traditionelle Milchwirtschaft zu konzentrieren, backen sie nun wöchentlich sieben verschiedene Brotsorten in einem Holzofen. Das traditionelle "Breatl" hat eine besondere Bedeutung auf dem Hof, da das Rezept vor 120 Jahren von Urgroßvater Peter entwickelt wurde und bis heute verwendet wird.

Die Brote und Backmischungen enthalten ausschließlich erlesene Gewürze aus heimischem Anbau wie Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander und Brotklee, die ihnen einen einzigartigen Geschmack verleihen. Die

Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, um höchste Qualität und Haltbarkeit sicherzustellen. Der Betrieb legt Wert auf nachhaltige Landwirtschaft und verzichtet auf Pestizide, was zu hochwertigen und gesunden veganen Produkten führt.

Insgesamt spiegelt das "Stachabroat" die tiefe Verbundenheit zur Region und zur Kunst des Brotbackens wider und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis.



### Katya & Armin von Karuna Schokolade

Katya und Armin, Südtirols Craft Chocolate Pioniere, haben sich der Herstellung besonders aromatischer und puristischer Schokoladen verschrieben, indem sie biologisch angebaute Edel-Kakaobohnen sortieren, rösten und vermahlen. Inspiriert von ihrer Entdeckung des Kakaos während ihres Aufenthalts in Südindien im Jahr 2014 und ihrer Begegnung mit der amerikanischen Craft-Schokoladenszene, begann das Paar, Schokolade von der Bohne zur Tafel als Hobby herzustellen. Getrieben von Leidenschaft und Handwerkskunst entschieden sie sich schließlich, ihr Hobby zum Beruf zu machen und setzen sich kontinuierlich dafür ein, ihr Wissen über Kakao und Schokolade zu vertiefen. In ihrer Herstellung

verwenden sie ausschließlich ethisch korrekt gehandelten und biologisch angebauten Ultra-Premium-Edelkakao aus Lateinamerika, Asien und Afrika sowie Fairtrade-Rohrzucker und ökologisch verpackte Materialien. Als Pioniere der Craft Chocolate-Bewegung verarbeiten sie biozertifizierte Kakaobohnen in Ultra-Premium-Qualität und folgen dem Prinzip der Handwerkskunst von der Bohne zur Tafel.



### Hubert Stockner, der Genussjäger

Im Genussbunker, einem Relikt aus dem Weltkrieg, reifen unter der Obhut von Hubert Stockner, Käsemeister und Diplom-Biersommelier, exklusive Südtiroler und internationale Käsespezialitäten heran. Sorgfältig ausgewählte Rohmilchkäse von Alpenkäsereien werden in den klimatischen Bedingungen des Natursteinbunkers über Monate bis Jahre veredelt, um ihre einzigartige Note zu entfalten. Mit einer konstanten Temperatur von ca. 10°C und einer Luftfeuchtigkeit von nahezu 100% bietet der Bunker ideale Reifungsbedingungen für Hartkäse, Blauschimmelkäse und Pecorino. Stockner, auch bekannt als "Genussjäger", sucht kontinuierlich nach traditionell hergestellten Käsesorten und legt dabei besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, darunter eine silofreie Fütterung.



### Tesitin Beef - Junior Patrick; Metzger Fabian & Jungbauer Alexander

Tesitin Beef, ist eine Initiative, die aus unserem Interesse an regionalen Produkten und der Freude mit hochwertigen Lebensmitteln zu arbeiten, entstanden ist. Junior Patrick hat gemeinsam mit Alexander, einem jungen Bauern aus unserem Dorf, und Fabian, unserem Dorfmetzger, das Tesitin Beef by Stachahof ins Leben gerufen. Das Projekt, eigenen Rinder zu züchten, legt einen besonderen Fokus auf Qualität. Die Tiere stammen aus den umliegenden Dörfern, werden in Taisten liebevoll aufgezogen, erhalten hochwertiges Futter und werden schließlich von unserem Dorfmetzger in Welsberg verarbeitet. Das AT-Küchenteam strebt danach, sämtliche Teile des Tieres sinnvoll zu nutzen, um Ihnen Gerichte der besten Qualität zu kreieren. Im Moment halten wir 12 Ochsen.



### Rosi und Martin vom Gönnerhof

Der Gönnerhof, bekannt für seine nachhaltige Landwirtschaft gibt uns einen Einblick in die täglichen Abläufe und die Philosophie des Bio-Bauernhofs. Die Besichtigungstour führt uns durch die idyllischen Felder und Ställe des Gönnerhofs führen, wo wir die Möglichkeit haben werden, den Tieren näher zu kommen und die Arbeitsweise des Bauernhofs kennenzulernen. Höhepunkt der Veranstaltung ist zweifellos die Mozzarella-Herstellung mit Bäuerin Rosi. Wir werden Zeuge sein, wie aus frischer Bio-Milch köstlicher Mozzarella entsteht und erhalten dabei wertvolle Einblicke in die traditionelle Herstellung dieses italienischen Käses.

Wir wünschen Ihnen eine spannende & köstliche Gourmetwoche.

*Familie Feichter und das AT-Küchen Team* 



**Michael**  
Chefkoch



**Julian**  
Chefkoch



**Sara**  
Chef Pâtissière



**Tobias**  
Chefkoch Stellvertreter



**Andreas**  
Koch



**Tabea**  
Köchin



**Jasmin**  
Pâtissière



**David**  
Koch



**Micha**  
Koch



**Oliver**  
Kochlehrling



**Sophie**  
Kochlehrling



**Laurin**  
Kochlehrling



**Lara**  
Pâtissière Lehrling



by AT Kitchen Team

