



# AT- Settimana Primavera Gourmet

variopinto | seducente | delizioso

05.05.2024 - 12.05.2024



Spring is in the Air –

...non solo nell'aria, ma anche nel piatto e nel bicchiere.  
Vi siete mai chiesti che sapore abbia davvero la primavera? Sì?  
Accomodatevi, il nostro staff di cucina e gli esclusivi chef ospiti  
vi accompagneranno in un viaggio alla scoperta del gusto...

# at-settimana primavera gourmet-highlights:

## domenica

DALLE 18.<sup>45</sup>

**Aperitivo di benvenuto, inizio e presentazione della settimana primavera gourmet**  
con i nostri chef Julian e Michael e il team di cucina

## lunedì

DALLE 18.<sup>45</sup>

**Dolce tentazione con Sieglinde Pircher dal laboratorio di pasticceria 100 Gradi**  
Godetevi un viaggio culinario ricco di raffinate combinazioni di sapori e prelibatezze fatte a mano che delizieranno i vostri sensi. lasciatevi affascinare dal talento unico di Sieglinde Pircher e dall'esperienza della pasticceria AT.

## martedì

DALLE 18.<sup>45</sup>

**Casual fine dining by Levin Grünen del ristorante AO**  
un'esperienza gastronomica senza paragoni con il giovane chef belga insignito di 3 stelle.

ALLE 21.<sup>30</sup>

**Degustazione esclusiva di vini bianchi con il sommelier Max nell'AT-Winebunker**  
Registrazione alla reception, entro martedì ore 17.00 (numero limitato di partecipanti) | 30,- €

## mercoledì

DALLE 18.<sup>45</sup>

**Culinary delights by Markus Peintner**  
Serata gastronomica gourmet con Markus Peintner  
- Chef presso il Green Lake Hotel Issinger Weiher.

## giovedì

ALLE 09.<sup>30</sup>

**Visita del maso biologico "Gönnerhof" a Perca**  
Scoprite da vicino il fascino dell'agricoltura biologica con una visita al maso Gönnerhof di Perca. Imparate dall'agricoltore Rosi come viene prodotta la mozzarella artigianale con attenzione ai dettagli. *Registrazione alla reception*

AB 18.<sup>45</sup>

**Mozzarella & Burrata**  
Il mondo dell'arte casearia italiana, goditi un viaggio culinario ricco di gusto e raffinatezza.

ALLE 21.<sup>30</sup>

**Degustazione esclusiva di vini rossi con il sommelier Max nell'AT-Winebunker**  
Registrazione alla reception, entro giovedì ore 17.00 (numero limitato di partecipanti) | 35,- €

## venerdì

DALLE 18.<sup>45</sup>

**AT - Gourmet - Festival - 2nd Edition**  
**... l'intero piano terra diventa la strada dei gourmet**  
con Hubert Stockner del Genussbunker, Katya e Armin di Karuna Cioccolato, Alexander del maso Stachahof con il loro pane e il nostro macellaio di paese Fabian & Junior Patrick con specialità di carne Tesitin, oltre al AT team di cucina.

ALLE 21.<sup>30</sup>

**Degustazione di rum con il Maestro Rummelier e Bar Master IHK Stefan Lercher**  
Registrazione alla reception, entro venerdì ore 12.00 (numero limitato di partecipanti) | 18,-€

## saturday

ALLE 10.<sup>00</sup>

**Asparagi | Vino**  
Scopri i segreti della coltivazione degli asparagi durante una visita alla fattoria, seguita da una affascinante visita alla cantina Girlan e una degustazione esclusiva dei loro vini. Registrazione presso la reception, entro venerdì ore 17.00 (numero limitato di partecipanti)

DALLE 18.<sup>45</sup>

**Cena di gala conclusiva con meravigliose composizioni di asparagi**  
...il team di cucina di AT porta i sentimenti di primavera sul piatto...

## domenica

DALLE 7.<sup>15</sup>

**Highlight colazione con piatti squisiti dalla AT Showkitchen.**  
La pasticceria Sara e lo chef Michael vi vizieranno con uova in camicia;  
Bagel fatti in casa | salmone | crème fraîche;  
Pane alla banana grigliato | frutti di bosco | espuma al latticello



## Lunedì

### Sieglinde Pircher

L'arte della pasticceria - un mix di anticipazione, relax e piacere, condito con un pizzico di coraggio e un'abbondanza di divertimento. Per Sieglinde Pircher, esperta maestra pasticcerica, madre e imprenditrice, è un modo per unire passione e imprenditorialità. Sin dalla fondazione della sua azienda "100 Grad. Arte della pasticceria dell'Alto Adige" nel 2014, lei vive ogni giorno la sua passione per la pasticceria. Il percorso da un'idea semplice su un foglio di carta a una imprenditrice affermata non è stato privo di sfide. Inizialmente, è stata derisa per il suo desiderio di diventare indipendente, ma con determinazione e dedizione ha superato ogni difficoltà e oggi è saldamente radicata nella vita. Sieglinde Pircher ha trasformato il suo amore per la pasticceria in un laboratorio di pasticceria unico attraverso il suo ruolo di fondatrice, autrice di libri e appassionata imprenditrice. La perfetta fusione tra abilità artigianale e passione artistica si riflette in ciascuna delle straordinarie creazioni di 100 Grad. Pircher ama condividere la sua passione e le sue conoscenze con gli altri. Per lei, non è la ricetta a essere al centro dell'attenzione, ma la varietà e l'individualità nella pasticceria. Il suo nuovo libro trasmette concetti di base e ricette di base semplici, che chiunque può replicare. L'idea è che con ingredienti di alta qualità e un po' di creatività ognuno possa creare le proprie torte e dolci.



## Martedì

### Levin Grünen

Levin Grünen, un talentuoso chef belga, ha assunto insieme alla sua compagna Theresa la gestione delle Haller Suites e del ristorante AO a Bressanone. La loro comune passione per l'eccellenza culinaria e l'ospitalità si riflette in ogni aspetto della loro impresa. Il ristorante AO, sotto la guida del maestro chef Levin Grünen, è una destinazione culinaria eccezionale in Alto Adige, che invita gli ospiti a un programma di coccole senza pari. Ispirato dalla sua esperienza nel rinomato ristorante "Noma" a Copenaghen, Levin Grünen unisce uno stile culinario moderno con un profondo rispetto per la storia e l'origine dei piatti. Il concetto culinario del ristorante AO si basa sulla semplicità, la chiarezza e la regionalità. Levin e il suo talentuoso team puntano su ingredienti genuini e combinazioni creative che entusiasmano i clienti provenienti da tutto il mondo. La vicinanza e la storia dei produttori svolgono un ruolo cruciale, consentendo una cucina sana con prodotti freschi e sostenibili. L'esperienza gastronomica al AO è completata da un equilibrio armonico tra tradizione e modernità. I classici della cucina dell'Alto Adige trovano il loro posto nel menu in modo raffinato, mentre nuove tecniche di preparazione e innovative innovazioni assicurano esperienze gustative sorprendenti. Va particolarmente sottolineata la passione di Levin per la fermentazione, che consente di servire una varietà di prodotti durante tutto l'anno e di presentare agli ospiti aromi unici. Il ristorante AO è stato premiato con 3 stelle e 15,5 punti nella guida Gault & Millau, sottolineando la qualità e la creatività eccezionali di Levin Grünen e del suo team. In breve tempo, il AO si è affermato come uno dei migliori ristoranti dell'Alto Adige e promette agli ospiti un'esperienza culinaria indimenticabile.



## Mercoledì

### Markus Peintner Green Lake Hotel Issinger Weiher

Markus Peintner, chef presso il Green Lake Hotel Weiher, un hotel a quattro stelle superior a Pfalzen, ha compiuto un'impressionante esperienza gastronomica. Dopo aver completato gli studi presso l'Istituto Alberghiero di Brunico, ha iniziato la sua carriera culinaria nell'inverno del 2014/2015 come stagista presso la rinomata macelleria K. Bernardi a Brunico, dove si è specializzato nella lavorazione della carne. Dall'estate 2015 all'inverno 2017, Peintner ha acquisito preziose esperienze come Commis de Poissonnier e successivamente come Demi Chef Poissonnier presso il ristorante Ikarus Hangar 7 a Salisburgo. Questo periodo ha influenzato in modo significativo il suo stile di cucina e il suo approccio alla ristorazione di alto livello. Dall'inverno 2017 all'inverno 2018, Peintner ha approfondito le sue competenze come Commis de Pâtissier e infine come Demi-Chef Pâtissier presso l'Hotel Central a Sölden, un hotel a cinque stelle. Questa esperienza gli ha permesso di esplorare anche il lato dolce della cucina e di perfezionare le sue abilità nel campo della pasticceria. Dal 2018, Markus Peintner è chef presso il Green Lake Hotel Weiher. La sua passione per la ristorazione e la cucina è iniziata fin da giovane. Fin dall'infanzia amava interagire con gli ospiti e lavorare sodo, prima nel servizio e poi ha scoperto il suo amore per la cucina. Per Peintner, la ricerca di nuove scoperte culinarie e l'entusiasmo dei giovani chef sono un motore centrale. Ama motivare il suo team in cucina e creare esperienze di gusto particolari che suscitano emozioni profonde. L'onestà del sapore lo ispira quotidianamente, e la gioia nel mestiere culinario lo spinge a continuare a crescere costantemente.



### Alexander di "Stacha Broat"

Il "Stacherhof" a Tesido si trova a circa 1.250 m sopra il livello del mare e è gestito da quattro generazioni. Tre generazioni vivono e lavorano qui sotto lo stesso tetto, ma l'attività si è evoluta nel corso del tempo. Invece di concentrarsi esclusivamente sull'attività lattiera tradizionale, ora producono settimanalmente sette varietà di pane diverse in un forno a legna. Il tradizionale "Breatl" ha un significato speciale sulla tenuta, poiché la ricetta è stata sviluppata 120 anni fa dal bisnonno Peter e viene ancora utilizzata oggi.

I pani e le miscele per pane contengono solo spezie selezionate coltivate localmente come anice, finocchio, cumino, coriandolo e trifoglio, che conferiscono loro un gusto unico. Gli ingredienti sono accuratamente selezionati per garantire la massima qualità e durata. L'azienda valorizza l'agricoltura sostenibile e rinuncia

ai pesticidi, il che porta a prodotti vegani di alta qualità e salutari.

Complessivamente, il "Stachabroat" riflette un profondo legame con la regione e l'arte della panificazione, offrendo un'esperienza gustativa unica.



### Katya & Armin di Karuna Cioccolato

Katya e Armin, pionieri del cioccolato artigianale dell'Alto Adige, si sono dedicati alla produzione di cioccolato particolarmente aromatico e puro, selezionando, tostando e macinando fave di cacao coltivate biologicamente. Ispirati dalla loro scoperta del cacao durante il loro soggiorno in Sud India nel 2014 e dal loro incontro con la scena del cioccolato artigianale americano, la coppia ha iniziato a produrre cioccolato dalla fava alla tavoletta come passatempo. Mossi dalla passione e dall'arte del mestiere, hanno infine deciso di trasformare il loro hobby in lavoro e si impegnano costantemente a approfondire la loro conoscenza del cacao e del cioccolato. Nella loro produzione utilizzano esclusivamente cacao ultra-premium coltivato in modo eticamente corretto e biologico proveniente dall'America Latina, dall'Asia e dall'Africa, oltre a

zucchero di canna equosolidale e materiali confezionati in modo ecologico. Come pionieri del movimento del cioccolato artigianale, lavorano con fave di cacao biologiche certificate di alta qualità e seguono il principio dell'artigianato dalla fava alla tavoletta.



### Hubert Stockner, il cacciatore del piacere

Nel bunker del piacere, un retaggio della guerra mondiale, maturano sotto la supervisione di Hubert Stockner, maestro casaro e sommelier diplomato di birra, esclusive specialità di formaggi dell'Alto Adige e internazionali. Formaggi a latte crudo accuratamente selezionati dalle latterie alpine vengono affinati nelle condizioni climatiche del bunker di pietra naturale per mesi o addirittura anni, per sviluppare il loro aroma unico. Con una temperatura costante di circa 10°C e un'umidità dell'aria quasi al 100%, il bunker offre condizioni ideali per la maturazione di formaggi duri, formaggi erborinati e pecorino. Stockner, anche conosciuto come "cacciatore del piacere", ricerca costantemente tipi di formaggi prodotti tradizionalmente e attribuisce particolare importanza alla sostenibilità.



### Tesitin Beef- Junior Patrick, Macellaio Fabian & Agricoltore Alexander

Tesitin Beef è un'iniziativa nata dal nostro interesse per i prodotti locali e dalla gioia di lavorare con alimenti di alta qualità. Junior Patrick insieme ad Alexander, un giovane agricoltore del nostro villaggio, e Fabian, il nostro macellaio del villaggio, ha lanciato Tesitin Beef by Stachahof. Il progetto di allevare i propri bovini pone una particolare attenzione alla qualità. Gli animali provengono dai villaggi circostanti, vengono allevati amorevolmente a Tesido, ricevono alimenti di alta qualità e infine vengono lavorati dal nostro macellaio del villaggio a Monguelfo. Il team di cucina AT si impegna a utilizzare in modo sensato tutte le parti dell'animale per creare piatti della migliore qualità per voi. Attualmente abbiamo 12 buoi.



### Rosi & Martin del maso Gönnerhof

Il Gönnerhof, noto per la sua agricoltura sostenibile, ci offre uno sguardo sui processi quotidiani e sulla filosofia dell'agriturismo biologico. Il tour della visita ci condurrà attraverso i campi e le stalle idilliache del Gönnerhof, dove avremo l'opportunità di avvicinarci agli animali e conoscere il modo di lavorare dell'agriturismo. Senza dubbio il punto culminante dell'evento sarà la produzione della mozzarella con l'agricoltore Rosi. Assisteremo alla trasformazione della fresca latte biologico in deliziosa mozzarella, ottenendo preziosi insights sulla tradizionale produzione di questo formaggio italiano.

Vi auguriamo una settimana primavera gourmet  
entusiasmante & deliziosa.

*Famiglia Feichter e il team della cucina AT* ❤️



**Michael**  
Chef



**Julian**  
Chef



**Sara**  
Chef Pâtissière



**Tobias**  
Vice Chef



**Andreas**  
Cuoco



**Tabea**  
Cuoca



**Jasmin**  
Pâtissière



**David**  
Cuoco



**Micha**  
Cuoco



**Oliver**  
Apprendista cuoco



**Sophie**  
Apprendista cuoca



**Laurin**  
Apprendista cuoco



**Lara**  
Apprendista Pâtissière



by AT Kitchen Team

