

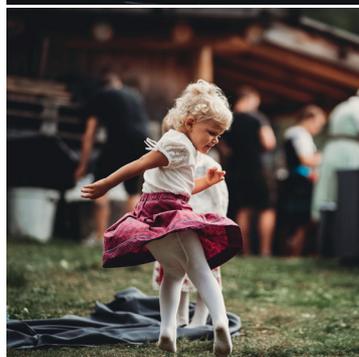


**GOMPM ALM**

*the unplugged taste*

**SO., 22. AUGUST 2021 AB 12 UHR**

Ausweichtermin Mo., 23. August 2021 ab 12 Uhr



**GOMPM ALM**

**EDELSCHWARZ**  
ORGANIC GIN





## — 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) und **Walter Weger** (*Gompm Alm*) verwöhnen Sie dieses Jahr gemeinsam mit Gastkoch **Martin Dalsass** (Restaurant *Talvo by Dalsass* in St. Moritz) 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 mehrere «**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 Genusserlebnis.



### 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“.

## – UNSER GASTKOCH



### Martin Dalsass

Der gebürtige Südtiroler **Martin Dalsass** zählt zu den besten Köchen der Schweiz (1 Michelin Stern und 18 GaultMilau-Punkte). Seit 9 Jahren ist er Gastgeber im geschichts-trächtigen Restaurant *Talvo by Dalsass* vor den Toren von St. Moritz. Der «Olivenölpapst» überzeugt mit seinem mediterranen Fingerspitzengefühl sowie mit seiner herzlichen Gastfreundlichkeit.



–

## RESERVIERUNG, BEZAHLUNG UND UNTERKUNFT

Allgemeine Info: Gompm Alm, T. +39 0473 949 544, [verena@gompmalm.it](mailto:verena@gompmalm.it)

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

Für die Buchung senden Sie bitte eine E-Mail mit dem  
Betreff «GATUT 2021» an [info@schenna.com](mailto:info@schenna.com) mit folgenden Details:

- Name und Nachname des Auftraggebers der Überweisung
- vollständige Anschrift
- Telefonnummer
- IBAN für eine eventuelle Rücküberweisung
- Bei Regen am Sonntag, Teilnahme am Montag, den 23.08.2021  
gewünscht oder nicht gewünscht

Die Überweisung der Gesamtsumme ist **innerhalb von sieben Tagen** ab Reservierungs-  
bestätigung zu tätigen. Nach Überweisungseingang erhalten Sie Ihre Tickets per E-Mail.

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

**Bei Regen wird die Veranstaltung auf Montag, den 23.08.2021 verschoben.** Es muss  
bereits bei der Reservierung angegeben werden, ob eine Teilnahme am Event am Aus-  
weichtermin möglich wäre. Falls eine Teilnahme am Montag nicht gewünscht ist und  
das Event auf den Ausweichtermin verschoben werden muss, wird der Reservierungs-  
betrag spesenfrei zurückerstattet.

Auch bei Regen an beiden Veranstaltungstagen wird der Reservierungsbetrag spesen-  
frei zurückerstattet.

Wir freuen uns darauf, im August 2021 in gewohntem Rahmen wieder gemeinsam zu feiern und zu genießen! Sollte dies aufgrund von Covid 19 nicht umsetzbar sein, wird der Reservierungsbetrag spesenfrei zurückerstattet.

Eine eventuelle Terminverschiebung von Sonntag, 22.08 auf Montag 23.08 wird am Vortag über E-Mail, Facebook und auf [www.gompmalm.it](http://www.gompmalm.it) kommuniziert.

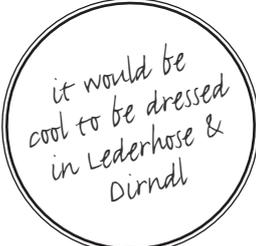
#### **PREISE 2021**

140,00 € pro Person (limitierte Teilnehmerzahl)

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



it would be  
cool to be dressed  
in Lederhose &  
Dirndl

#### **UNTERKUNFT**

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