Sechs Hauben für den Genussgipfel

Höhepunkt des von Michael Jank inszenierten Seefelder Genussgipfels war heuer ein Gala Dinner im Alpin Resort Sacher, bei dem Vier-Hauben-Koch Peter Girtler aus Südtirol und Sacher-Alpin-Küchenchef Kai Küpferle, mit zwei Hauben gemeinsam aufkochten. In den Mittelpunkt stellten die beiden Küchenchefs Regionalität und Saisonalität der Tiroler und Südtiroler Gourmetküche.

Peter Girtler hat die vier Hauben in der Gourmetstube Einhorn in Mauls, Südtirol, erkocht. Davor wurde der „Koch des Jahres 2023" bereits viele Male mit Hauben, Sternen und vielen bedeutenden Auszeichnungen für seine Kochkünste geehrt. In der Vier-Hauben-Bewertung für Peter Girtler war zu lesen: „Man schmeckt einfach die Leidenschaft, mit der Peter Girtler kocht. Das macht er mit kompromissloser Wucht und einer Fülle ausgefallener Ideen. Die Zutaten aus der Region oder direkt vom eigenen Gutshof geraten unter seinen kreativen Händen zu einer perfekten Symbiose aus Traditionellem und Neuem, aus Lokalem und Weltumspannendem und münden in einer Küche von virtuoser Klasse. Wir sagen: Chapeau!"

Kai Küpferle, seit Sommer letzten Jahres in der Küche des Alpin Resort Sacher, sowie sein Küchenteam kochen mit viel Leidenschaft, Liebe zum Detail und Kreativität. Mit dem gewissen Knowhow und ständig neuen Kreationen bescherten sie den Gästen des Genussgipfels zum Highlight am 27. April ein echtes Sechs-Hauben-Menü.

Der Coup, den „Koch des Jahres 2023" ins höchstgelegene Sacher zu holen, ist General Manager Anton Birnbaum zusammen mit Michael Jank, dem Initiator des „Seefelder Genussgipfels" gelungen. Die Veranstaltung fand heuer zum neunten Mal statt. Neben den zwei Verköstigungsabenden im Casino Seefeld, das von Anfang an Partner von Michael Jank war, waren eine Get-together-Knödelparty- und das Abschluss-Galadiner im Alpin Resort Sacher.

Foto: Alpin Resort Sacher

Kai Küpferle und Peter Girtler waren für das Galadiner zuständig.

Seniorenhoangart als Erfolgsmodell

An jedem dritten Mittwoch im Monat treffen sich Reither ab 60 um 14 Uhr zum „gmiatlichen" Senioren-Hoangart im Gewölbesaal Reith. Innerhalb von nur fünf Nachmittagen wurde das Zusammentreffen zu einem nicht mehr wegzudenkenden In-Meeting.

Die Idee stammt von Erich Müller, dessen Pfadfindermotto lautet „Allseits bereit. Jeden Tag eine gute Tat". Er wandte sich an Bgm. Dominik Hiltpolt: „Es fehlt an Angeboten für ältere Menschen, wo man regelmäßig mit anderen in Kontakt kommt", meinte er und rannte mit seiner Idee beim Gemeindechef offene Türen ein.

Müller gelang es auch sofort, eine Organisationgruppe um sich zu scharen. Seitdem trifft sich sein Team – es besteht aus Andrea Schneider, Barbara Schwinghammer, Burkhard Schneider, Claudia Schmoll, Andrea Neuner, Petra Albrecht und Andrea Porta – regelmäßig, um die monatlichen Zusammenkünfte vorzubereiten.

„Wir haben auch schon Pläne, für die Zukunft", verrät Müller. „Wir überlegen uns z.B.: Gesellschaftsspiele, mit denen wir die Menschen noch besser zusammenbringen", schlägt Petra Albrecht vor. Barbara Schwinghammer möchte die Nachmittage auch für Impulsvorträge nutzen. Fixtermin für den Reither Senioren-Hoangart ist jeder dritte Mittwoch im Monat von 14 bis 17 Uhr. Willkommen sind alle Senioren aus Reith. Es gibt keine Altersgrenzen. Alle sind willkommen, die sich angesprochen fühlen.

Bgm. Hiltpolt und LA Iris Zangerl mit dem Hoangart-Team Reith.

Pflanzen aus heimischem Anbau

Bestens besucht war auch heuer der „Tag der offenen Tür" der Mittenwalder Gärtnerei Stransky, die den Besuchern neben dem breit gefächerten Gärtnereiangebot auch wieder Speis und Trank anderer Mittenwalder Betriebe servierte. Darüber hinaus hatten die Besucher die Möglichkeit, die Glashäuser zu besichtigen und sich über die auf das Gebirgsklima angepasste Pflanzenzucht zu informieren.

Familie Stransky freute sich üb regen Besuch.