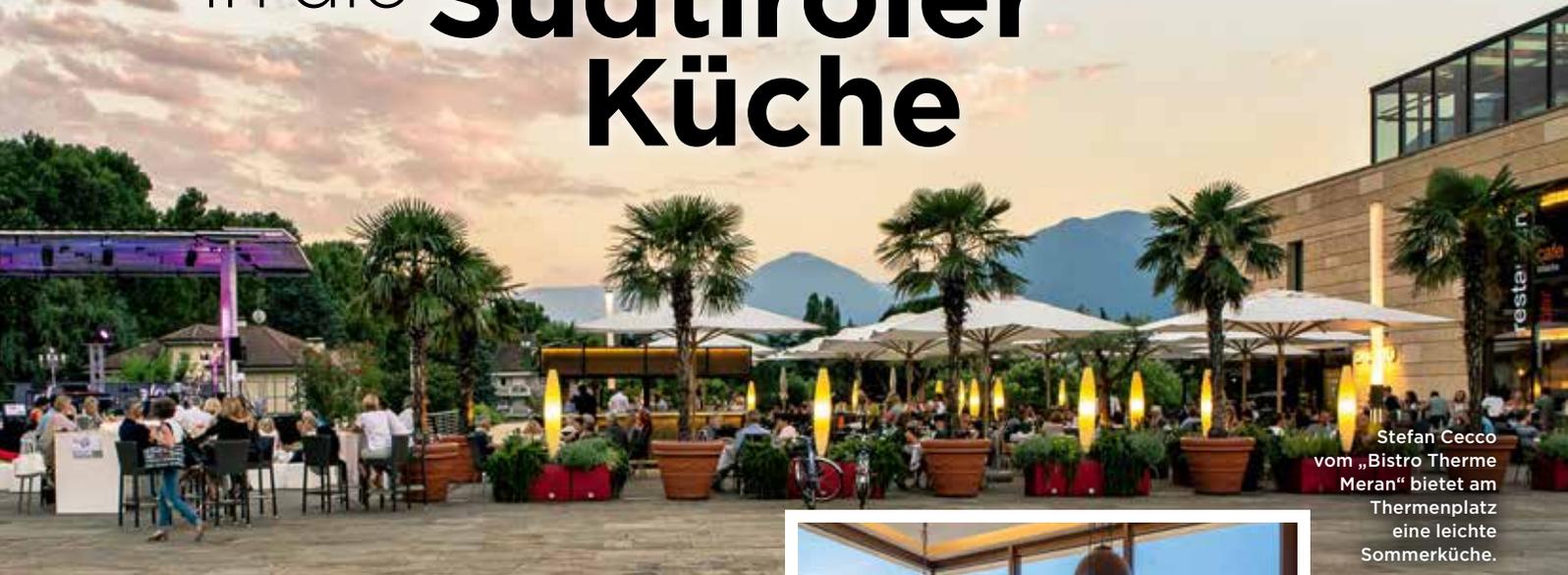


Foto: Gigi Sommesse

Live eintauchen in die **Südtiroler Küche**

Herrliche Location für
den Feierabend-Aperitif im
Stadtzentrum von Meran:
der Thermenplatz.



Stefan Cecco vom „Bistro Therme Meran“ bietet am Thermenplatz eine leichte Sommerküche.

Sechs Genuss-Stopps stellen lokale Gerichte bei öffentlichen Koch-Shows in Südtirol vor.

Die Südtiroler Küche mit ihren lokalen Eigenheiten wird ab Mai 2017 in einem neuen Format erlebbar: auf Plätzen und speziellen Locations organisieren Tourismusvereine Genuss-Stopps der Reihe „Südtirol kocht“. Ein oder mehrere Köche bereiten live Spezialitäten zu einem bestimmten Thema zu und erläutern die Herkunft und Wirkung der Zutaten. Moderatorin Silvia Fontanive interviewt Gastpersönlichkeiten aus der Land- und Milchwirtschaft, die Wissenswertes aus dem bäuerlichen Südtirol vorstellen. Damit wird „Südtirol kocht“ zu einem ungezwungenen Unterhaltungs-, Kontakt- und Interaktionspunkt für Genuss-Interessierte.

Beim ersten Genuss-Stopp dreht sich alles um die leichte Sommerküche. Auf dem Thermenplatz bereiten Stefano Cecco vom „Bistro Therme Meran“ und Pasquale Granata vom „City Hotel Merano“ mediterrane Gerichte zu. Gott-

fried Breitenberger der Kelle-
rei Meran sucht die passende
Weine aus und stellt diese dem
Publikum vor. Gastpersön-
lichkeit an diesem Vormittag
ist Heinrich Gasteiger des „So
kocht Südtirol“-Teams.

Während man auf der
Kristallalm am 4. Juni zum Ur-
sprung zurückkehrt, wird auf
der Burgruine Lichtenberg in
Prad am Stilfser Joch ritterlich
gespeist (11. Juni). Giancarlo
Camisi vom Restaurant „Tubla-
del“ interpretiert am 2. Juli
das Zusammentreffen von
Nord und Süd kulinarisch auf
dem Antoniusplatz in St. Ul-
rich in Gröden. Gleich 2 Ge-
nuss-Stopps finden in Sand in
Taufers statt: einer am 17. Juni
und einer am 23. September.
Bei der ersten Ausgabe dreht
sich alles um Kräuter: Die Kö-
che der Hotels „Drumlerhof“,
„Moosmair“ und „Feldmilla“
sowie der Knuttenalm berei-
ten abwechselnd Gerichte aus
der Natur zu. Im Herbst ste-
hen Kartoffel und Käse im ku-
linarischen Mittelpunkt.



Foto: Denny Staschitz



Foto: Therme Meran

Das im Sommer 2016 neu ge-
staltete Bistro mit großflächiger
Fensterfront bietet einen herr-
lichen Ausblick auf den Thermen-
park und dahinter das Etschtal.

Lorenz Sternbach von „Das
Ganze Leben“ präsentiert bei
den Genuss-Stopps das Kü-
chenmodell „Eva“. „Das ist
ein idealer Rahmen, um unser
neues Designerstück vorzu-
stellen – ungezwungen und
gleichzeitig hochwertig“, sagt
Sternbach. Unisono meinen
Robert Freund von Aromica
und Partick Torggler von Mas-
tertent: „Das neue, stilvolle
Zelt aus Loden ist der alpine
Akzent auf dem mediterranen
Thermenplatz.“ Unterstützt
wird „Südtirol kocht“ von der
Autonomen Provinz Bozen –
Abteilung Wirtschaft.

GENUSS-STOPPS



- 20. Mai 2017**
Meran, Thermenplatz,
10.30 – 13.30 Uhr
 - 4. Juni 2017**
Kristallalm in der Skiarena
Klausberg, ab 11 Uhr
 - 11. Juni 2017**
Burgruine Lichtenberg in
Prad/Stilfser Joch, 11 – 14 Uhr
 - 17. Juni 2017**
Sand in Taufers,
Rathausplatz, 15 – 18 Uhr
 - 2. Juli 2017**
St. Ulrich, Kleiner St.-Anto-
nius-Platz, 16 – 18.30 Uhr
 - 23. September 2017**
Sand in Taufers,
Rathausplatz, 15 – 18 Uhr
- Weitere Infos gibt es beim
jeweiligen Veranstalter.