

Foto: Gigi Sommese

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 Kellerei Meran sucht die passende Weine aus und stellt diese dem Publikum vor. Gastpersönlichkeit an diesem Vormittag ist Heinrich Gasteiger des „So kocht Südtirol“-Teams.

Während man auf der Kristallalm am 4. Juni zum Ursprung zurückkehrt, wird auf der Burgruine Lichtenberg in Prad am Stilfser Joch ritterlich gespeist (11. Juni). Giancarlo Camisi vom Restaurant „Tubladel“ interpretiert am 2. Juli das Zusammentreffen von Nord und Süd kulinarisch auf dem Antoniusplatz in St. Ulrich in Gröden. Gleich 2 Genuss-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 Köche der Hotels „Drumlerhof“, „Moosmair“ und „Feldmilla“ sowie der Knuttenalm bereiten abwechselnd Gerichte aus der Natur zu. Im Herbst stehen Kartoffel und Käse im kulinarischen Mittelpunkt.



Foto: Denny Staschitz

Das im Sommer 2016 neu gestaltete Bistro mit großflächiger Fensterfront bietet einen herrlichen Ausblick auf den Thermenpark und dahinter das Etschtal.

Lorenz Sternbach von „Das Ganze Leben“ präsentiert bei den Genuss-Stopps das Küchenmodell „Eva“. „Das ist ein idealer Rahmen, um unser neues Designerstück vorzustellen – ungezwungen und gleichzeitig hochwertig“, sagt Sternbach. Unisono meinen Robert Freund von Aromica und Partick Torggler von Mastertent: „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.



Foto: Therme Meran

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.