



Kartitsch, 29. Mai 2016

„Culinaría Tirolensis macht euch Frühstück“

Erleben Sie was passiert, wenn querdenkende Spitzenköche
Ihnen die erste Mahlzeit des Tages bereiten,
Überraschungen garantiert!



Mit freundlicher Unterstützung von



Das Frühstück gilt vielen als „wichtigste Mahlzeit des Tages“, jedoch mangelt es dem „perfekten Start in den Tag“ allzu oft an Aufmerksamkeit. Zwischen noch vorhandener Schläfrigkeit, der morgendlichen Tageszeitung und dem omnipräsenten Smartphone wird das erste Essen des Tages allzu oft bloß nebenher konsumiert.

Deswegen stielt der Verein ‚Culinaria Tirolensis‘ an diesem Morgen die Show um das Frühstück zum Ereignis zu machen. Wir werden zwar nicht die Frage beantworten „was“ ein Osttiroler Frühstück genau ist, vielmehr jedoch Anregungen

liefern „wie“ ein Frühstück zum denkwürdigen Erlebnis wird, dass in Erinnerung bleibt.

Ist das klassische Buffet immer der Weisheit letzter Schluss und die größte Auswahl immer am besten? Kann man ein „Frühstück kochen“, vergessene Traditionen wieder aufleben lassen, sich von unbekannten Frühstücks-Gewohnheiten inspirieren lassen?

„Darf es etwas weniger sein?“ Geben Sie Acht, wir werden es wagen, auch zu „verzichten“, wo Sie es nicht vermuten!

Köche und Wirt wissen zu Allergenen Bescheid und geben gerne Auskunft.

Frühstück quer-gedacht in fünf Akten

von

Josef Mühlmann, Markus Holzer, Chris Oberhammer & André Cis

» Saft «

- Orange, Karotte, Stangensellerie, Apfel
- Kuenz Apfelsaft
- Frisch-Milch von Kuh, Schaf und Ziege
- Molke
- Brot-Trunk
(„Kwas“, ein altes Ostslawisches Brotgetränk müsste dem Pro-Kopf-Verbrauch nach das eigentliche russische Nationalgetränk sein)
- Kaffee von MoCafé
- Pichler Trinkschokolade
- Tee und heiße Aufgüsse aus dem Hause Sonnentor

Ihre Notizen:

» Butter, Brot und Marmelade «

- Gannerhof-Brot
- Semmeln, Bäckerei Rainer, Sillian
- Dinkelbrot, Bäckerei Rainer, Sillian
- Süßrahm-Bauernbutter von der Kuh,
- Ziegenmich-Butter
- Sauerrahm-Butter
- Hausgemachter Sauer-Topfen
- Gannerhof Marmeladen von Marille und Schwarzbeere

Ihre Notizen:

» Süße Backwaren & Müsli «

- Buchteln
(Buchtel: ein Wienerischer Ausdruck mit tschechischen Wurzeln: „buchty“ steht für Kuchen)
- Rhabarber-Kuchen
- Linzer 2.0
- Melcha-Muis
- Culinaria-Tirolensis Müsli

Ihre Notizen:

» Eier «

- Gekocht und Frittiert
... nur doch etwas anders
(Ei:Dotter gerinnt ab 65° C , Eiweiß stockt erst ab 75°C)
- Pochiertes Bauernhuhn-Ei auf Brennesselcreme und Kaviar
- Paté von Gänseleber mit gebackenem Wachtelei

Ihre Notizen:

» Herzhaft und Prickelnd «

- Saibling mariniert mit Avocado
(Seesaibling stammt ursprünglich aus Meeresregion rund um Island)
- Forelle geräuchert mit Buchweizen
- Austern mit Schalotten-Vinaigrette
- Sardellen-Focaccia
- Gameronitatar mit Anis-Parfum
- Ochsentatar mit Dinkel
- Pét Nat Fuchs & Hase Vol. 1
(Pétillant naturel oder auch pét nat bezeichnet einen Schaumwein aus einfacher Gärung ohne jegliche Zusätze)
- Georgium Speckbirne brut nature

Ihre Notizen:

Weitere Veranstaltungen

2. und 3. Juli 2016

Der Gannerhof wird 35! Feiern Sie mit der Familie Mühlmann ein unvergessliches Wochenende Auf Ihr Kommen freut Sich Familie Mühlmann & Culinaria Tirolensis
Infos & Reservierung: Josef Mühlmann
Gannerhof - Tel: +43 650 20 37 008

2. Oktober 2016

Das Mountain Dining wird 10! Feiern Sie mit der Familie Holzer Die Culinaria Members unterstützen Ihren Freund und erweitern das Gastronomisch Angebot. Auf Ihr Kommen freut Sich Familie Holzer & Culinaria Tirolensis
Infos & Reservierung: Markus Holzer
Jora Mountain Dining - Tel: +39 335 6561256



PANORAMA HOTEL



Highlight des Jahres



2016

GOURMET
Festival

Hochpustertal | Alta Pusteria

27. - 30. Oktober 2016

VIER TAGE, ZWEI LÄNDER,
EIN TAL & VIER FREUNDE

www.gourmetfestival-hochpustertal.com

Danke für die Unterstützung

