

Schenna für Feinschmecker: Südtirols Top-Köche bei „the unplugged taste 2021“

## **Gourmet-Open-Air auf der Gomp Alm**



Es muss schon ein besonderer Anlass sein, wenn sich gleich fünf Südtiroler Spitzenköche von den vertrauten Profiküchen im Tal auf 1.800 Meter begeben, um ihre feinen Speisen dort unter freiem Himmel zu kreieren. Doch wenn Helli und Nadia Gufler am 22. August 2021 erneut zu „the unplugged taste“ auf die Gomp Alm im Hirzergebiet oberhalb von Schenna bitten, kommen sie alle. Dabei bereiten die mit Michelin-

Sternen, Gault-Millau-Hauben oder Falstaff-Gabeln ausgezeichneten Chefs ihre Kreationen ausnahmslos auf alten Holzherden zu. Ähnlich „unplugged“ sind indes auch die Show-Einlagen der örtlichen Welt-Musiker. Passend zu jedem Gang kredenzen renommierte Südtiroler und internationale Winzer Feinschmeckern ihre Weine. Die Teilnahme kostet 140 €/Pers. inkl. Essen, Getränke und Verkostungen, Reservierung unter [info@schenna.com](mailto:info@schenna.com). [www.schenna.com](http://www.schenna.com), [www.gompalm.it](http://www.gompalm.it)

*Foto (download): Bei schlechtem Wetter wird das diesjährige Gourmet-Open-Air „the unplugged taste“ auf der Gomp Alm im Hirzergebiet oberhalb von Schenna urlauberfreundlich von 22. auf 23. August 2021 verschoben. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Lisa Renner*



### **Kulinarisches, musikalisches und optisches Almglück**

An unterschiedlichen Kochstationen unter der Regie von jeweils einem Südtiroler Spitzenchef probieren sich Besucher von „the unplugged taste“ ab 12 Uhr von der Vorspeise zum Dessert. Plaudereien mit den Köchen und Winzern bleiben dabei ebenso wenig aus wie weitere überraschende Genussmomente: Denn neben Gourmetküche verkosten Feinschmecker auf den Wiesen

rund um die Schenner Gomp Alm Spezialitäten ausgesuchter lokaler Erzeuger, sehen beim Show-Backen zu, lauschen der Live-Musik auf der Bühne oder genießen einfach den Panoramablick auf die

Gipfel rund ums Hirzer Wandergebiet. Zum Abschluss treffen sich Interessierte noch am „Chef's Table“ zum Small Talk mit den Starköchen.

*Foto (download): So nah wie beim Gourmet-Open-Air „the unplugged taste“ auf der Schenner Gomp Alm kommt man Südtirols besten Köchen selten. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Lisa Renner*



### **Der Gipfel des Genusses**

Folgende Mitglieder der Südtiroler Koch-Hautevolee feuern ihre Holzöfen am 22. August 2021 (Ausweichtermin 23. August) rund um die kunstsinnige Gomp Alm in Schennas Hirzgebiet an: Gerhard Wieser (Restaurant Trenkerstube, Dorf Tirol, zwei Michelin-Sterne), Reimund Brunner (Restaurant Anna Stuben, St. Ulrich/Gröden, ein Michelin-Stern), Luis Haller (Luisl Stube im Schlosswirt Forst, Algund, drei Gault-Millau-Hauben),

Othmar Raich (Restaurant Miil, Tschermes, drei Gault-Millau-Hauben), Walter Weger (zwei Falstaff-Gabeln) sowie der internationale Gastkoch Martin Dalsass (Talvo by Dalsass, St. Moritz/Schweiz, ein Michelin-Stern).

*Foto (download): Die fünf Südtiroler Spitzenköche Reimund Brunner, Othmar Raich, Walter Weger, (v. li. n. re.) sowie Luis Haller und Gerhard Wieser (v. re. n. li.) gemeinsam mit ihren Gastgeberinnen Helli und Nadia Gufler (Mi.) auf der Gomp Alm in Schenna. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Lisa Renner*

### **Weitere Auskünfte**

Tourismusverein Schenna Erzherzog Johann Platz 1/D I-39017 Schenna, Südtirol/Italien  
Fon + 39 0473 945669 info@schenna.com www.schenna.com

### **Pressekontakt**

---

#### **Jessica Thalhammer**

+49 8807 21490-15  
jessica.thalhammer@hermann-meier.de

#### **Marie-Christin Pieper**

+49 8807 21490-24  
mc.pieper@hermann-meier.de

#### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
info@hermann-meier.de  
www.hermann-meier.de