

PRESSE-INFO

Weisses Kreuz

30. September 2024



Genuss-Rendezvous im Hotel Weisses Kreuz, Vinschgau

Zu Tisch bei Mara und Marc



Sechs Tische, fünf Sinne, ein Haubenkoch: Im Mamesa in Burgeis geht es entspannt und persönlich zu. Zwischen Holz, dunklem Stein und riesigen Glasfronten dinieren Gäste des Fine-Dining-Restaurants im Vinschger Hotel Weisses Kreuz mit Blick auf den Ortler. Im Angesicht von Südtirols höchstem Gipfel begeben sie sich mit bis zu sechs Gängen auf Marc Bernharts kulinarische Weltreise. Dazu serviert Inhaberin Mara Theiner ausgewählte Weine. Das Motto „GLOCAL - global, but local“ gilt ab sofort übrigens auch für junge Gourmets mit kleinem Geldbeutel. www.weisseskreuz.it

Sechs Tische, fünf Sinne, ein Haubenkoch: Im Mamesa in Burgeis geht es entspannt und persönlich zu. Zwischen Holz, dunklem Stein und riesigen Glasfronten dinieren Gäste des Fine-Dining-Restaurants im Vinschger Hotel Weisses Kreuz mit Blick auf den Ortler. Im Angesicht von Südtirols höchstem Gipfel begeben sie sich mit bis zu sechs Gängen auf Marc Bernharts kulinarische Weltreise. Dazu serviert Inhaberin Mara Theiner ausgewählte Weine. Das Motto „GLOCAL - global, but local“ gilt ab sofort übrigens auch für junge Gourmets mit kleinem Geldbeutel. www.weisseskreuz.it

Foto (download): Klein, fein, elegant: Im Gourmetrestaurant Mamesa des Hotels Weisses Kreuz in Burgeis/Südtirol treffen pro Abend maximal 14 Gäste auf die Gastgeber Mara und Marc höchstpersönlich. © Hotel Weisses Kreuz/Daniel Zangerl

Die ganze Welt in Südtirol. Im Gourmetrestaurant des Hotels Weisses Kreuz kredenzt Küchenchef Marc Bernhart seinen Gästen zum Beispiel heimischen Saibling mit Rettich und Thai Aromen. Oder ein Stück vom hauseigenen Wagyu-Rind an Artischocke und schwarzem Trüffel aus Mittelitalien. Sein Geheimrezept: Viel Gespür für Aromen und Texturen, eine ordentliche Portion Experimentierfreude sowie ein Faible für außergewöhnliche und exotische, vor allem aber für hochwertige regionale Zutaten. So reicht der Koch zum hausgemachten Brot Käse und Topfen von den „Ziegen im Winkel“ im Bergdorf Matsch, den Honig produzieren Marcs Bienen – getreu der hauseigenen Philosophie von Südtiroler Bodenständigkeit. Den kosmopolitischen Einfluss hat Marc unter anderem Spitzen-Köchen wie Bobby Bräuer und Gerhard Wieser an Standorten wie Kitzbühel, Lech am Arlberg oder Zürich zu verdanken.



Ein Herz für junge Feinschmecker. Da beide Gastgeber selbst erst Anfang 30 sind, wollen sie jungen Menschen den Einstieg in die Gourmetwelt erleichtern. Daher bietet das Mamesa für unter 30-Jährige von Mittwoch bis Freitag ein Vier-Gänge-Menü inklusive Aperitif, Wasser und Kaffee ab 99 Euro pro Person an.

Foto (download): Brennsupp Tortelloni, Almkäse und rote Beete. Im Mamesa, Gourmetrestaurant des Südtiroler Hotels Weisses Kreuz, wird über den Tellerrand hinausgekocht.

© Hotel Weisses Kreuz/Daniel Zangerl



Nur fein mit Wein. Die Weinbegleitung übernimmt Mara Theiner höchstpersönlich. „Wein ist für uns als Genussmenschen sehr wichtig“, sagt sie. Das Weisse Kreuz gehört zu den Vinum Hotels Südtirol. Wie bei allen anderen Mitgliedshäusern wird es von geprüften Sommeliers geführt und befindet sich mit dem Vinschgau in einem der Südtiroler Weinbaugebiete. Außerdem gibt es eine breit aufgestellte Karte sowie regelmäßige Verkostungen. Im „the blue winerroom“, Weinkeller des Hauses, erkundet auch Seniorchef Thomas Theiner einmal wöchentlich mit bis zu 14 Teilnehmern heimische Sorten wie Vernatsch oder Schätze wie einen Barolo Prunotto Bussia von 1990. Die junge Chefin hält ebenfalls immer mal wieder vinophile Überraschungen bereit: „Unterhalb des Klosters Marienberg, also bei uns in Burgeis, liegt auf 1.350 Metern Europas höchster Weinberg.“ Die dort angebauten, pilzresistenten PIWI-Trauben verarbeitet Winzerfamilie Van den Dries vom Weingut Calvenschlössl nach ökologischen Prinzipien. Das wohlschmeckende Ergebnis kredenzt Mara Interessierten gern im Rahmen einer Weinprobe.

Foto (download): Im „the blue winerroom“ im Hotel Weisses Kreuz in Burgeis/Vinschgau lagern 500 Positionen aus aller Welt, darunter allein 320 von Südtiroler Spitzenwinzern.

© Hotel Weisses Kreuz/Daniel Zangerl

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15
jessica@ahm-agentur.de

Leonie Schwenda

+49 8807 21490-21
leonie@ahm-agentur.de

AHM Kommunikation

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