



SETTIMANA DEL
PIACERE CULINARIO
AL MIRABELL

03.11.2024 - 10.11.2024

Cara famiglia Mirabell e stimati ospiti della casa,

è per noi un grande piacere darvi il benvenuto alla prima settimana del piacere culinario. Come famiglia ospitante, che gestisce questa casa con cuore e passione da generazioni, vogliamo cogliere questa speciale occasione per offrirvi non solo il comfort unico e il servizio eccellente della nostra struttura, ma anche un viaggio culinario che vi entusiasmerà. Vi ringraziamo di cuore per la fiducia e per aver scelto di trascorrere questa settimana speciale con noi. Ci impegniamo a offrirvi non solo delizie gastronomiche straordinarie, ma anche a garantire che il vostro soggiorno da noi sia perfetto in ogni dettaglio.

A nome di tutta la famiglia ospitante e del nostro team, vi auguriamo giorni di piacere e esperienze indimenticabili nella nostra casa.

Cordiali saluti
Vostra famiglia Agstner



Highlights della settimana

Domenica

dalle ore 19.00

Aperitivo con presentazione della settimana del piacere culinario al Mirabell
con Judith & Michael Agstner e il team di cucina del Mirabell

Lunedì

alle ore 15.00

Visita guidata al "Genussbunker" a San Lorenzo
Registrazione alla reception, entro domenica alle 21:00 (nr. limitato di partecipanti)

dalle ore 19.00

Buffet di formaggi con specialità dal Genussbunker

Martedì

dalle ore 19.00

Serata gourmet con lo chef Levin Grünen, ristorante A&O a Bressanone

Mercoledì

alle ore 16.00

Degustazione di birra con la "Pustertaler Freiheit"
Registrazione alla reception, entro domenica alle 21:00 (nr. limitato di partecipanti)

dalle ore 19.00

Buffet di dolci tirolesi

Giovedì

dalle ore 19.00

Serata gourmet con lo chef Matthias Schenk, ristorante Lodenwirt a Vandoies

Venerdì

alle ore 11.00

Preparazione dei canederli con il nostro chef Gabriel presso la cucina a vista
Registrazione alla reception, entro domenica alle 21:00 (nr. limitato di partecipanti)

alle ore 15.30

Degustazione di speck presso la macelleria Steiner a Rasun
Registrazione alla reception, entro domenica alle 21:00 (nr. limitato di partecipanti)

Sabato

dalle ore 19.00

Serata gourmet con lo chef Mirko Mair, ristorante Sichelburg a Falzes

Domenica

dalle ore 07.30

Colazione gourmet con piatti speciali

Lunedì



Hubert Stockner, maestro del formaggio di professione, fonda nel 2017 la sua azienda: il Genussbunker. Un bunker di pietra naturale, un relitto della guerra mondiale, gli serve come grotta di stagionatura per le sue squisite specialità di formaggio altoatesino e internazionale. Qui cura e protegge formaggi a latte crudo di caseifici selezionati dell'area alpina per mesi o addirittura anni, trasformandoli in specialità casearie con un tocco personale. Il maestro del formaggio presta particolare attenzione alla sostenibilità nella scelta dei formaggi. A tal fine, seleziona formaggi prodotti con latte proveniente da alimentazione senza insilato. Infatti, solo da una materia prima di alta qualità può nascere un buon formaggio che, nel bunker di pietra naturale, può maturare fino a diventare un prodotto finale unico.

Martedì



Levin Grünen, talentuoso chef belga, ha rilevato le Haller Suites e il ristorante A&O a Bressanone insieme alla sua fidanzata Teresa dal 2019. Durante la ristrutturazione del 2018-2019, ha colto l'occasione per fare nuove esperienze e si è trasferito per 6 mesi a Copenaghen, dove ha studiato e lavorato presso il ristorante Noma. Il suo stile culinario è moderno, senza dimenticare la storia e le sue origini. Il ristorante A&O è stato premiato con 3 cappelli e 15,5 punti dal Gault & Millau, a testimonianza della straordinaria qualità e creatività di Levin Grünen e del suo team.

Mercoledì



I primi tentativi di produrre una birra con l'orzo da birra della Val Pusteria risalgono all'autunno del 1997. Negli anni successivi, dal 1999 a oggi, i soci e i collaboratori della Pustertaler Bier GmbH sono riusciti a consolidare sul mercato la birra con il marchio "Pustertaler Freiheit". La vendita della birra alla spina agli esercizi pubblici ha visto un costante aumento sin dagli inizi, passando da 70.000 litri all'anno a oltre 430.000 litri all'anno. Nel frattempo, la "Pustertaler Freiheit" è diventata una presenza consolidata nella mappa dei birrifici dell'Alto Adige ed è molto apprezzata anche dagli ospiti del Mirabell.

Giovedì



Matthias Schenk è figlio di una famiglia di agricoltori di Laion. Già a 11 anni, durante i mesi estivi, lavorava come lavapiatti nella locanda del paese, Gasthof Sonne, dove iniziò a essere affascinato dall'arte culinaria. Dopo aver terminato gli studi, ha lavorato come cuoco da noi al Mirabell. Con umiltà ha imparato l'arte della cucina, assorbendo molto dai suoi maestri, leggendo libri, cercando ricette su Internet e scoprendo altre realtà. Dal 2008 è chef al "Ristorante Lodewirt" a Vandoies. Matthias Schenk concepisce i suoi piatti secondo due principi sensoriali: gusto per il palato e creatività per l'occhio.

Venerdì



Da tre generazioni, l'arte della macelleria è la grande passione della famiglia Steiner di Rasun. Radicati nelle tradizioni della Valle di Anterselva, diverse specialità di carne e salumi tipici dell'Alto Adige vengono lavorate con prodotti naturali selezionati, in modo delicato, naturale e regionale. La Macelleria Steiner è una delle aziende locali autorizzate a produrre lo speck con il marchio "Speck Alto Adige". Il suo segreto risiede nella crosta tipica di spezie, composta da una miscela di rosmarino, alloro, ginepro, poco sale e pepe. La leggera affumicatura e la lenta stagionatura con tanta aria fresca di montagna trasformano la carne in un vero prodotto di qualità.

Sabato



Mirko Mair è un talentuoso chef originario della Val Pusteria. Cresciuto in un villaggio di montagna sopra Gais, nella Valle di Tures, ha imparato fin da giovane a prendere in mano il proprio successo. Dopo aver completato la formazione come cuoco, ha deciso di acquisire ulteriore esperienza nella gastronomia di alto livello. Dopo aver affinato le sue abilità culinarie in rinomate strutture in Italia e all'estero, dal 2013 gestisce il ristorante Ansitz Sichelburg a Falzes. Dal 2023 ha aperto un secondo locale vicino all'ingresso dell'autostrada a Varna/Bressanone, il ristorante Bar Tower Garden.