

# Kulinarisches Fachsymposium Südtirol

Neue Konzepte für eine neue Zeit

09:30 Uhr **Akkreditierung**

10:00 Uhr **Eröffnung** im Auditorium, **Otto Geisel** (Institut für Lebensmittel-Kultur, München)

10:05 Uhr **Die Zukunft der Region - das Beispiel Südtirol**, Landeshauptmann **Arno Kompatscher**

10:20 Uhr **„Billig kommt uns teuer zu stehen“ – ist „Vom Einfachen das Beste“ die Lösung?**

— **Franz Kotteder** (Autor und Journalist, Süddeutsche Zeitung)

— **Franz Keller** (Koch, Landwirt und Bestseller Autor)

Moderation: **Myrtha Zierock** (Bio-Gärtnerin im Weingut Foradori, Mezzolombardo)

10:50 Uhr **Die Zukunft der Kreativität – eine Bestandsaufnahme**

— **Pierre Gagnaire** (Restaurant Pierre Gagnaire, Paris)

— **Johannes Nuding** (Restaurant The Lecture Room und Library, London)

— **Matthias Hahn** (Restaurant Tantris, München)

Moderation: **Christian Grünwald** (Herausgeber und Chefredakteur „A la Carte“, Wien)

11:20 Uhr **Dialog der Generationen – zurück in die Zukunft?**

— **Eckart Witzigmann** (Koch des Jahrhunderts, München)

— **Marc Haerberlin** (Auberge de l'Ill, Elsass)

— **Norbert Niederkofler** (Restaurant St. Hubertus, St. Kassian)

— **Jan Hartwig** (Restaurant Atelier, München)

Moderation: **Christoph Wirtz** (Chefredakteur Gault&Millau Restaurant-Guide)

11:50 Uhr **Ein Plädoyer** von **Carlo Petrini** (Präsident und Gründer Slow Food International, Bra)

12:10 Uhr **Welche Konzepte braucht die neue Zeit I: Die Welt mit und nach COVID-19**

— **Ilona Scholl** und **Max Strohe** (Restaurant Tulus Lotrek - #kochenfuerhelden, Berlin)

— **Tim Mälzer** (Gastronom, TV-Koch und Stimme der Gastronomie, Hamburg)

Moderation: **Melanie Wagner** (Chef-Sommelière Schwarzer Adler, Oberbergen)

12:40 Uhr **Welche Konzepte braucht die neue Zeit II: Fermentation, ein altes Konzept für eine neue Ära** mit Prof. **Marco Gobbetti** (Universität Bozen)

13:10 Uhr **Neue Formen der Kommunikation: Gault&Millau und Your Taste Guide**

— **Hans Fink** (Geschäftsführer BurdaStudios & Pictures)

— **Dr. Christoph Wirtz** (Chefredakteur Gault&Millau Restaurant Guide)

— **Jana Scheidmantel** und **Katharina Weber** (Your Taste Guide)

# Geführte Verkostungen mit Erläuterung zu den Veredelungs-Prozessen

Kranhalle im Erdgeschoss, an gesetzten Plätzen

## 13.45 – 14.15 Uhr Die Veredelung von Gemüse und Getreide

- Sylvaner im Eisacktal, vorgestellt von Jochen Benz, Chef-Sommelier Atelier, München 2019 ‚R‘ vom Köfererhof, 2019 von Manni Nössing und 2019 von Peter Pliger
- Patrick Kreidl und Alex Hölbling (ahia) mit Myrtha Zierock und Jakob Haller (bio-dynamischer Gemüseanbau)
- Südtiroler Riesling mit Melanie Wagner, Chef-Sommelière, Schwarzer Adler, Oberbergen 2018 von Thomas Dorfmann, 2018 von Schloss Englar und 2018 Windbichl von Castel Juval
- Karl Perfler, Tschenglsburg, Vinschgauer Brotbackkunst (Backstube Angerer, St.Valentin)

## 14.15 – 14.45 Uhr Die Veredelung von Milch

- Hansi Baumgartner (Degust, Vahrn) mit Kloazn-Käse, Vinschgauer Ziegenrolle mit Bohnenkraut und Ahrntaler Graukäse mit Almbutter und Eisacktaler Schüttelbrot
- Thomas Breckle, Triologie von gereiften Bergkäsen aus den Alpen (Jamei Laibspeis)
- Gewürztraminer Epokale 2013, vorgestellt von Willi Stürz, Tramin

## 14.45 – 15.15 Uhr Die Veredelung von Fleisch

- Veronika Stampfer, Südtiroler Speck, Coppa & Co (Stampferhof, Völser Aicha)
- St. Magdalener „Riserva“ mit Frank Glüer, Chef-Sommelier, EssZimmer, München 2018 GranMarie, Fliederhof / 2019 Rondell, Glögglhof und 2018 AnnVer, Pfannenstielhof
- Christian Pircher, das Südtiroler Graurind (Kirchsteiger, Völlen)

## 14.45 – 15.15 Uhr Die Veredelung von Obst als süßes Finale

- Marc Bernhard (Weißes Kreuz, Burgeis) interpretiert die Vinschgauer Marille

Ausklang ab 15.30 Uhr

# ECKART 2020



## Geführte Vertikal-Verkostungen, Fermentations-Workshop und Sensorik-Seminar

Parallel zu den Verkostungen in der Kranhalle ab 13.30 Uhr

im Konferenzbereich an gesetzten Plätzen. **Achtung: Limitierte Teilnehmerzahl!**

13.30 – 14.30 Uhr **Die Veredelung von Trauben I** (auf 15 Teilnehmer limitiert)

- Drei Jahrzehnte Nova Domus - Vertikal-Verkostung  
2016 / 2012 / 2009 / 2006 / 1998  
Klaus Gasser, Terlan und Thomas Sommer, Köln
- Südtiroler Blauburgunder eine Entwicklungsgeschichte durch verschiedene Epochen  
mit Riserva Mazon 1988 / Vigna S. Urbano 1990 / Vigna S. Urbano 2000 /  
Vigna S. Urbano 2012 / Vigna Rocolo 2012 / Vigna S. Urbano 2016 /  
Vigna Rocolo 2016 vorgestellt von Martin Foradori-Hofstätter, Tramin

14.30 – 15.30 Uhr **Die Veredelung von Trauben II** (auf 15 Teilnehmer limitiert)

- Der Fingerabdruck des Weines - Sensorik-Seminar  
mit Prof. Emanuele Boselli, Universität Bozen und Anton Baron Longo, Neumarkt
- Fünf Jahrzehnte Gschleier Vernatsch – mit Gerhard Kofler, Girlan  
Vertikal-Verkostung 2018 / 2015 / 2010 / 2000 / 1997 / 1989 / 1983 / 1976

14.30 – 15.30 Uhr **Fermentations-Workshop** (auf 25 Teilnehmer limitiert)

Patrick Kreidl und Alex Hölbling – (ahia – alpine fermentation lab)

- Tiroler Kimchi / Apfel / Petersilie
- Mangold / Zirm Emulsion / Tempeh / Steinpilz Shoyu
- Carnaroli Onigiri / Astiana Tomate / Alpenmilch Labneh / Basilikum
- Pustertaler Kartoffel / Passeirer Saibling auf Buche geräuchert /  
Liebstöckel / Bärlauchkapern

Gegen 16.30 Uhr Ausklang des Symposiums

**Im Anschluss: Guided Tour „Research & Innovation at NOI Food Laboratories“**

Treffpunkt: Information Desk, NOI Techpark

16:15 – 16:25 Uhr Welcome and very short introduction  
Sepp Walder, NOI Techpark

16:30 – 16:45 Uhr Micro4food Lab  
Prof. Marco Gobbetti, unibz

16:45 – 17:00 Uhr Enology Lab  
Prof. Emanuele Boselli, unibz