

REGIONAL - OPTIMAL
HEIMATLICH GENIESSEN & KLIMA SCHÜTZEN
VIP GENUSS WORKSHOP

im HOTEL DER GREIL**** - SÖLL
Donnerstag, 17. Oktober 2019
ab 15.00 Uhr



+ GENIESSER-ABEND
7 GÄNGE – 7 TAGE ABENDMENÜ
mit PAUL IVIC vom Restaurant TIAN
und REINHARD und sein Küchenteam

Griass Eich liebe Gäste, Freunde und Partner,


**DER BESTE KOCH DER WELT KANN WENIG AUSRICHTEN,
WENN DIE ZUTATEN NICHT VOLLKOMMEN SIND. DABEI STELLT SICH DIE FRAGE:**

Was wähle ich? Regional oder international? Gelebter Klimaschutz fängt für mich vor der Haustür an. Kurze Wege, die Wertschätzung dessen was die regionalen Erzeuger täglich leisten und die Stärkung unserer heimischen Betriebe. Das ist mein großes Anliegen. Als Unternehmer sind wir gefordert. Wir sind verantwortlich für den Zusammenhalt, den Austausch und ein heimatverbundenes Miteinander. Oberster Grundsatz: Qualität geht vor Quantität. Reines Wachstumsstreben hat ausgedient. Premi-umqualität entsteht dann, wenn etwas mit Herzblut getan wird. Es kommt darauf an, den Menschen wirklich etwas zu geben, echten Nutzen zu bieten. Diese Einstellung ersetzt reines Gewinnstreben. Als Gastronomen sind wir wiederum gefordert, Qualität den Vorzug vor dem schnellen Preisvorteil zu geben. Denn: Qualität schafft Vertrauen und trägt damit zu einer besseren freundschaftlicheren Welt bei. Und ganz nebenbei werden wir dabei einzigartig. Denn: Handwerkliche Vielfalt ersetzt industriellen Einheitsbrei. Wir bieten Lebensmittel und keine Sterbehilfen.



Ich lade Euch ganz herzlich dazu ein, diese Unterschiede zu schmecken. In unserem Workshop „Regional - Optimal“ erlebt und bewertet Ihr an mehreren Stationen Fleisch, Gemüse, Eier und Milch-erzeugnisse. Bei einem Glas-Wein-Tasting im RIEDEL ROOM@GREIL erfahrt Ihr das Zusammenspiel aus Winzerkunst und Glashandwerk.

Abends verwöhnt uns der Tiroler Hauben- und Fernsehkoch Paul Ivic gemeinsam mit Küchenchef Reinhard und seinem Team mit einem Menü: 7 Tage – 7 Gänge, mit exklusiver Weinbegleitung vom Weingut Alois Lagender. Auch hier steht das Thema „verantwortungsvoll Genießen“ im Mittelpunkt.



Sepp Greil

Es grüßt Euch herzlich Euer
Sepp Greil
mit Familie und Team

Programm:

15.00 Uhr | Zammkimma und Anstoßen
auf einen großartigen Nachmittag und Abend.

15.30 bis 17.00 Uhr | Workshop REGIONAL - OPTIMAL

Probieren, Vergleichen und Bewerten an acht Stationen

ALMRIND vs. RIND AUS BRASILIEN

mit Michael Wurzenreiner von der Rinderzucht Tirol

TIROLER SCHWEIN vs. SCHWEIN TK AUS DÄNEMARK LAMM REGIONAL vs. LAMM TK AUS NEUSEELAND UND DÄNEMARK

mit Sepp Huber von der Metzgerei Huber, Kitzbühel

EIER AUS TIROL vs. EIER „BODENHALTUNG“

mit „Goggei“

TIROLER KUHMITZ DIREKT VOM BAUERN

vs. H-MILCH | VOLLMITZ

mit Andreas Eisenmann vom Bio-Bauernhof Knolln

BAUERNBUTTER vs. HANDELSÜBLICHE BUTTER

mit der Firma Riedhart

SAISONALES GEMÜSE DIREKT VOM HOF

mit unseren Partnern aus der Landwirtschaft

GLAS-WEIN-TASTING IM RIEDEL ROOM@GREIL

mit Christian Zeissmann von Riedel-Glas

17.00 Uhr | Ergebnis und Diskussionsrunde

Ende des Workshops gegen 18.00 Uhr



TIAN
RESTAURANT
WIEN

PAUL IVIC



ABENDMENÜ ab 18.30 Uhr 7 Gänge – 7 Tage MIT PAUL IVIC (Restaurant TIAN)

Weinbegleitung mit Weinen
aus dem Weingut Lageder
aus Südtirol

+ VORTRAG ROSI PREM (SEMINARBÄUERIN UND DIÄTKÖCHIN)

Aufgrund limitierter Gästezahl
bitten wir Dich um eine verbindliche
und rechtzeitige Anmeldung.

EINTRITT:

Workshop bis 18.00 Uhr kostenlos
Abendveranstaltung
(Menü inkl. Wein + Wasser)
€ 120,- | pro Person.

DER GREIL**** Wein- & Gourmethotel

Pirchmoos 26 · 6306 Söll · Austria

T +43 5333 5289 · info@hotelgreil.com

www.hotelgreil.com

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Josef Hechenberger, dem Präsidenten der Landwirtschaftskammer Tirol sowie Michael Wurzenrainer, Obmann Rinderzucht Tirol sowie Paul Ivic für seine spontane Zusage und natürlich beim Weingut Alois Lageder, Metzgerei Huber, Riedhart's Markthalle und allen Partner. Ihr seid großartig!

Paul Ivic, der Hauben- & Fernsehkoch aus Tirol und sein Haubenrestaurant TIAN in Wien erhielten einen Michelin-Stern und drei Gault Millau-Hauben. Nie zuvor gab es in Österreich für ein vegetarisches Restaurant diese Auszeichnungen. Damit gehört das TIAN zu den drei besten vegetarischen Restaurants in ganz Europa und zu den fünf besten weltweit.

„Als Gastgeber bringen wir nicht nur Genuss, Qualität und Schönheit auf den Teller, sondern nehmen auch unsere gesellschaftliche Verantwortung wahr.“ – So ein Zitat des Kochprofis. Paul Ivic selbst ist kein Vegetarier!
Er setzt auch privat nur auf Qualität statt auf Quantität.

Weingut Alois Lageder aus Südtirol: Im Einklang mit der Natur. – Nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet das Familienweingut Alois Lageder 50 Hektar familieneigene Weinberge. Die ganzheitliche Auffassung prägt den Weinbau, die langjährigen Beziehungen zu zahlreichen Winzerpartnern und ihren Ambitionen, ein Bewusstsein für eine naturnahe Landwirtschaft zu schaffen. „Basierend auf einem erweiterten Naturverständnis, erzeugen wir Weine, die die Kraft und das Gleichgewicht der Natur in sich tragen.“ – So ein Zitat vom Weingut Alois Lageder

