

Schenna/Südtirol

## **Aufgegabelt - Gourmetküche ohne Chichi**



Velouté vom Knollensellerie mit Valrhona-Schokolade. Gebeiztes Passerforellen-Filet auf Tintenfischbrot mit Sauerrahm, Blumenkohl und Kren. Gin-Mousse mit Limette und Wacholder-Crumble. So unprätentiös und regional, dabei aber kreativ und ambitioniert werden Gäste in Schenna bekocht. Denn junge, frische und auch mal überraschend andere Feinschmeckerküche ist das, was die gastronomischen Betriebe der Südtiroler Gemeinde auszeichnet - und wofür sich auch die Tester des aktuellen Falstaff Guides begeistern konnten. Die mit 89 Punkten und zwei Gabeln höchste Punktzahl für Schenna ging entsprechend nicht an einen herkömmlichen Gourmettempel, sondern an die 1.800 Meter hoch gelegene *Gompm Alm*. Deren einfallsreiche Wirtsfamilie Gufler richtet übrigens alljährlich den Food-Event „The Unplugged Taste“ mit Sterne- und Haubenköchen am Holzherd aus. Weiter darf sich mit

dem *Soulfood* im Lido Schenna ein Lokal über zwei Gabeln und 86 Punkte freuen, in dem ausschließlich Pizzen auf den Tisch kommen. Diese allerdings haben es in beziehungsweise auf sich: Nur feinste Zutaten wie Büffelmozzarella, 20 Monate gereifter Parmaschinken und Biotomaten garnieren die edlen Teigfladen und locken mittlerweile auch auswärtige Genießer auf die Bühne oberhalb von Meran. Prämiert wurden außerdem die Hotelrestaurants *Schmied* (85 Punkte/zwei Gabeln), *Schlosswirt* und *Der Weinmesser* (je 84 Punkte/eine Gabel) sowie der Hofschank *Zmailer-Hof* (83 Punkte/eine Gabel). **[www.schenna.com](http://www.schenna.com)**

*Foto (download): Eine Berghütte für Feinschmecker - Doris und Helli Gufler von der Gompm Alm dürfen sich neben fünf weiteren gastronomischen Betrieben in Schenna/Südtirol über Falstaff-Gabeln freuen. Bildnachweis: Gompm Alm/Lisa Renner*

### **Pressekontakt**

**Jessica Thalhammer**  
+49 8807 21490-15  
[jessica.thalhammer@hermann-meier.de](mailto:jessica.thalhammer@hermann-meier.de)

**AHM Kommunikation**  
Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0

**Isabella Modl**  
+43 650 2209980  
isabella.modl@hermann-meier.de

info@hermann-meier.de  
www.hermann-meier.de