

mountain.**eXcellence** & **zukunfts**büro

präsentieren

1.KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025

powered by



 **MICHELIN** **BENJAMIN PARTH**



„GENUSS(T)RAUM ALPEN“

PROGRAMM GOURMET 2025

Sonntag 20.7. – Dienstag, 22.7.2025



1.KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025.GOURMET

Vom Hochgebirgsland zum Hochgenussland!

Warum einen **KULINARIK.ALPIN.SUMMIT** könnte man fragen? Weil Genuss in der alpinen Lebens-, Erlebnis- & Urlaubswelt rund ums Jahr eine immer wesentlichere Rolle spielt und noch viel mehr spielen wird! Weil sich der alpine Tourismus intensiv und erfolgreich mit dem Thema Genuss aus und in den Bergen auseinandersetzt, weil die Menschen in unseren Breitengraden verstärkt auf gesunde – sprich Bio-Lebensmittel setzen und weil Ischgl wieder einmal als innovativer Hotspot dieser kulinarischen Höhenflüge fungiert. Also denken wir nach und genießen rund um das unglaublich spannende Thema **alpine Kulinarik!**



Niemand Geringerer als



NORBERT NIEDERKOFLER MICHELIN,

als einer der Innovatoren der alpinen Küche, Kochphilosoph und Begründer von COOK THE MOUNTAIN liefert eine unserer Key-Notes und - freudige Überraschung: Ein Gang in Benjamin Parth's Abendmenü stammt von Norbert!

Gemeinsam Denken, Lernen und Genießen – sei es am Berg, sei es im Tal in der Therme, Erlebnisse kulinarischer Höhenflüge und Nachdenken über hochalpine Gastronomie oder Genießen und Verstehen was und wie alpine, biologische Landwirtschaft produziert oder, oder, oder – no limits, no borders!



MICHELIN

Freude und Ehre: Tirols einziger & Koch **BENJAMIN PARTH** – ist unser Gastgeber und geistig – kulinarischer Wegbegleiter von

Sonntag, 20.7. bis Dienstag, 22.7.2025

Herzlich willkommen in Ischgl, im kulinarischen Paznaun bei

„GENUSS(T)RAUM ALPEN“.

PS.: Weil wir nicht nur die Profis in unserem Genuss(t)raum Platz finden, haben wir dieses Mal auch ein außergewöhnliches Angebot für alle Foodies - und jene die es noch werden wollen – aufgelegt. Genuss(t)raum pur!

Wen trifft ihr auf diesem *Wex*.future.summit?

Führungskräfte der alpinen Kulinarik & des alpinen Tourismus aus der **DACH Region & Südtirol**. Fach- & Führungskräfte Spitzen-, Berggastronomie & -hotellerie, Berg- und Sporthotels, Touristiker, Medienvertreter, Kulinarikpartner, Seilbahn - & Zulieferindustrie, Verbände...

NEU 2025: GOURMETS & FOODIES.....!!

1.KULINARIK.ALPIN.SUMMIT



**Alle aktuellen Infos & Buchung
EARLY BIRD Preis minus 10%
(30.6.2025)**

www.mountain-excellence.com/kulinarik-alpin-summit/

PROGRAMM 2025

Sonntag 20.7.2025

Anreise nach Ischgl, Paznaun, Tirol, **S Hotel YSCLA**



Location:

Silvretta Therme Grill Lounge

17.00 Welcome Cocktail

17.30 Begrüßung & Eröffnung

Wolfgang Eder, Veranstalter, mountain-excellence by WEC

Benjamin Parth, Gastgeber & Keynote Speaker

Markus Walser, Vorstand Silvrettaseilbahn AG & TVB Paznaun-Ischgl

anschl. **„MARENDE“**

Alpine Erlebniskulinarik inkl. Verkostung Tiroler Weine

special guests: Christoph Zangerl*, Forschung by HANDL TYROL

Gustav Jantscher*, „4 Hauben Wilde Zeiten“, Bergwiesenglück,

Tiroler Weine:



Familie Zoller- Saumwald

Haiming

www.zoller-saumwald.at



Familie Zangerl

Hattingberg

www.weingut-romasi.at



Hofkäserei Huber, Galtür

www.facebook.com/p/Hofk%C3%A4serei-Huber-100064738515313/?locale=de_DE

anschl. **Ausklang**

Montag 21.7.2025

GENUSS - Tag zur freien Verfügung

13.00 – 14.00 **ALPINE BUSINESS LUNCH**
Silvretta Therme



18.00 **Cocktailempfang**

19.00 **5 Gang Abendmenü & Weinbegleitung**
Gourmetrestaurant Stüva / Hotel YSCLA

„Alpine Future Cooking by Benjamin Parth

inkl.

signature dish by Norbert Niederkofler“



Dienstag 22.7.2025

„Grenzenlos alpin, grenzenlos kulinarisch“



Location: VIP Lounge - Bergrestaurant ALPENHAUS, Idalp

ab 9.00 Auffahrt zur Bergstation Idalp



ab 12.00

ACROSS. BOARDERS. BRUNCH
Bergrestaurant ALPENHAUS
Chef Stefan Gruber,
2025 1 Haube, 2 Falstaff Gabeln 2024

ab 15.00

The ISCHGL.EXPERIENCE

Besichtigungen z.B. neue Seilbahn, neues Skidepot ...

anschl.

Verlängerungstag/-wochenende oder Heimreise

KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025.GOURMET

Das exklusive Programm für alle Gourmets & Foodies!

LEISTUNGEN

- **Kulinarische Highlights & Inspirationen**
Sonntag **Grill Lounge SILVRETTA THERME „MARENDE“** mit **QUALITÄT TIROL ***
Montag **„BUSINESS LUNCH der Zukunft – hier & heute!“**
Gourmetrestaurant Stüva 2 Sterne, 5 Hauben, Abendmenü
„Alpine Future Cooking by Benjamin Parth“
(5 Gang Menü inkl. Weinbegleitung & signature dish by NORBERT NIEDERKOFLER)
Dienstag: **Across Borders Brunch**
Restaurant ALPENHAUS VIPLounge, Chef Stefan Gruber, 2025 1 Haube, 2 Falstaff Gabeln 2024
alle Menüs inkl. Getränkebegleitung
- **2 Übernachtung inkl. Frühstück & Kurtaxe im ****S Gourmet Boutique Hotel Yscla**
- **1 Gourmet Starterset Yscla Spices - by Benjamin Parth - 6 Gewürzen aus der gehobenen Cuisine**
- **Silvretta Card Premium** inkl. Berg- & Talfahrt Bergbahnen Ischgl u.v.m.
- **Gespräche mit Referenten, Teilnehmern, Experten & Teilnehmerliste**
- **mex, das Magazin für Menschen am Berg: Kulinarik Alpin**

TEILNAHMEGEBÜHREN

KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025.GOURMET

alle angeführten Leistungen, Sonntag - Dienstag **€ 1.290,-**

Tagestickets Montag bzw. Dienstag **auf Anfrage**
(Preis **INKLUSIVE** MwSt.)

Alle aktuellen Infos & Buchung
EARLY BIRD Preis minus 10%

(30.6.2025)

www.mountain-excellence.com/kulinarik-alpin-summit/

Storno Buchung Teilnahme KAS GOURMET

Stornierungen sind bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Für Terminabsagen bis 4 Wochen vor Beginn verrechnen wir 50% Stornokosten, danach 75 % der gewählten Teilnahmegebühr.

Eine Übertragung auf einen anderen Teilnehmer ist möglich.

Kontakt:

Wolfgang Eder

Veranstalter KAS, geschäftsführender Gesellschafter

mountain.excellence by WEC WOLFGANG EDER CONSULTING GmbH & CO.KG

A - 6072 Lans, Am Winkl 132

+43 664 3002620

wolfgang@mountain-excellence.com

www.mountain-excellence.com

Ein brain & networking Event der  **future.summits** veranstaltet von

mountain.  excellence

by

Alle Rechte

WEC WOLFGANG EDER CONSULTING GmbH & Co.KG Juni 2025