

mountain.excellence & zukunftsbüro

präsentieren

1.KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025

powered by



BENJAMIN PARTH



„GENUSS(T)RAUM ALPEN“

PROGRAMM 2025

Sonntag 20.7. – Dienstag, 22.7.2025



1.KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025

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...& nationale & internationale Pressevertreter!

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 & Entwicklung 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**

*angefragt

Montag 21.7.2025

Tagungsllocation: Silvretta Therme

Tag 2: Thema „ZUKUNFT Genuss(t)raum Alpen“

8.30 Besichtigung Silvretta Therme

PROGRAMMSTART KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.PRO

10.00 Begrüßung & Who is Who



10.15 – 11.15

KEYNOTE 1 Norbert Niederkofler  **MICHELIN**

“ I´m Cook the Mountain“

Alles begann mit der Überlegung, welchen Beitrag die Bergküche zu einer nachhaltigen Entwicklung unseres Planeten leisten könnte: Wie kann ein Koch den Schutz seiner Umwelt aktiv fördern?



11.15 – 11.45

Impuls 1 Andreas Reiter, ZTB Zukunftsbüro
„ Urbane Genießer in alpinen Erlebnisräumen“

11.45 - 12.00 Kaffeepause



12.00 – 12.30

Impuls 2



Daniela Andert

&

Sarah Blümel

ÖW Topic-Managerin Kulinarik TIROL Werbung Themenmanagerin Kultur & Kulinarik
„Wie Österreich zu einer führenden Kulinarik-Destination in Europa wird!“ &
„Kulinarik-Strategie des Tourismuslandes Tirol“



12.30 – 13.00

Impuls 3 Matthias Pöschl*

Geschäftsführer Agrarmarketing Tirol*, www.qualitaet.tirol

„QUALITÄT TIROL. Eine alpin - landwirtschaftliche Erfolgsgeschichte!“

13.00 – 14.00 **ALPINE BUSINESS LUNCH**



14.00 – 14.30

KEYNOTE 2 Benjamin Parth

„Weltoffen, frech und nicht alltäglich, garniert mit einer Brise Fantasie!“ Das Erfolgsrezept des Benjamin Parth.



14.30 – 15.00

Impuls 4 Jürgen Schmücking, Chief

Inspector Gault & Millau Österreich und Südtirol

„Am Gaumen der Fels, in der Nase die Schlucht“

Die kulinarische Identität der Alpen

Österreich will eine führende kulinarische Destination werden. Das ist großartig. Dafür ist aber ein Blick in die Alpen erforderlich. Und einer über den Tellerrand. Lässt sich "alpines Terroir" sensorisch erfassen? Schmecken Kräuter, die an den Hängen der Nordkette wachsen anders als die, die wir in den Tuxer Alpen sammeln? Oder der Käse? Welche Rolle spielen die Destillate? Und lassen sich die wilden Aromen der Berge konservieren? Oder gar auf den Teller bringen?

15.00 – 15.30 Kaffeepause

15.30 – 16.30 **Das KULINARISCHE Podium:**

„Alpine Kulinarik: Die Kraft der Konzentration!“

Jürgen Schmücking im Gespräch mit

Benjamin Parth, Norbert Niederkofler, Daniela Andert, Elisabeth Gottardi*

16.30 TIME 2 RELAX, Spaziergang zum ISCLA.....



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

Tagungslocation: Bergrestaurant ALPENHAUS, Idalp

Tag 3 „Grenzenlos alpin, grenzenlos kulinarisch“

9.30 – 10.00 Auffahrt zur Bergstation Idalp

10.00 – 10.15 Resümee Tag 1 & Einführung Tag 2



10.15 – 10.45

Impuls 5 Veronika Felderer
15 Jahre Hüttenwirtin & Köchin auf der ALPENVEREINSHÜTTE am Kellerjoch, 2237 m

„ Change Alpin – Vom rotkarierten Knödelwanderer zur Nike Vegetarierin!“

Über neue & alte Bergfexen, ihren alten & neuen Hunger & Durst, Materialseilbahnen & dünne Luft beim Kochen.....



10.45 – 11.15

Impuls 6 David Kostner
Küchendirektor Stubaier Gletscher, 3 Hauben, Wintersport Tirol AG,

„Challenge: Gletscher. Skifahren. Kulinarik regional“

10.000 Skifahrer. 8 Hütten & Restaurants. 5.000 Sitzplätze. 100 Mitarbeiter

11.15 – 11.30 Kaffeepause

11.30 – 12.00 **Zukunftsresümee Andreas Reiter** ZTB Zukunftsbüro

„ZUKUNFT Genuss(t)raum Alpen“

12.00 – 12.15 **„Was da noch zu sagen ist: Ausblick 2026 & Verabschiedung**



anschl.

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.PRO

Inspirierendes Wissensprogramm & außergewöhnliche Genusserlebnisse für Kulinarik- & Tourismusexperten!

LEISTUNGEN

- **Teilnahme am dreitägigen KAS - Programm** mit außergewöhnlichen Referenten wie **Norbert Niederkofler, Benjamin Parth**, Zukunftsforscher **Andreas Reiter, David Kostner**, 3Hauben, Stubai Gletscher, Österreich & Tirol Werbung, u.v.m.
- **Kulinarische Highlights & Inspirationen**
 Sonntag **Grill Lounge SILVRETTA THERME „Marende“** mit QUALITÄT TIROL & Co. *
 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 VIP Lounge,**
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**
- **1Gourmet Starterset Yscla Spices - by Benjamin Parth** - 6 Gewürze der gehobenen Cuisine
- Begrüßungscocktails, Tagungsgetränke, Kaffeepausen Sonntag, Montag & Dienstag & während der Networking – Pausen
- **Silvretta Card Premium** inkl. Berg- & Talfahrt Bergbahnen Ischgl u.v.m.
- Networking, Wissenstransfer, Austausch mit Branchenkollegen, persönliche Gespräche, fachliche Diskussionen mit Referenten, Teilnehmern.....
- Teilnehmerliste
- Impulse & Referate nach der Veranstaltung zum Download
- mex, das Magazin für Menschen am Berg: Kulinarik Alpin

TEILNAHMEGEBÜHREN

KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025.PRO all in

alle angeführten Leistungen, Sonntag - Dienstag	€ 1.990,-
KAS PRO Tagesticket Montag inkl. Kulinarik	€ 1.390,-
KAS PRO Tagesticket Dienstag inkl. Kulinarik	€ 540,-
(alle Preis netto, zzgl. Mwst.)	

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

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

Storno Buchung Teilnahme KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.PRO

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