

Vier Köche, drei Wochen, eine große Leidenschaft:

Event-Reihe „GaPa schmeckt's“ in Garmisch-Partenkirchen geht in die nächste Runde



© GaPa Tourismus GmbH

Garmisch-Partenkirchen, 2. März 2023 (w&p) – Kulinarische Highlights läuten den Frühling ein: In Garmisch-Partenkirchen findet vom 10. bis 31. März 2023 erneut die beliebte Event-Reihe GaPa schmeckt's statt. In vier der besten Restaurants der Gemeinde schwingen die Küchenchefs den Kochlöffel und kreieren individuelle Menüs – immer mit Fokus auf Regionales und Saisonales. Das Highlight der Event-Reihe: ein abwechslungsreiches Walk Around Dinner ermöglicht exklusive Einblicke hinter die Kulissen der renommiertesten Gastronomiebetriebe in Garmisch und Partenkirchen.

Vier Restaurants – vier aufregende Geschmackswelten

Mit dabei bei der diesjährigen Frühjahrs-Edition von GaPa schmeckt's sind die Restaurants 4-Eck und Husar, der Berggasthof Pflgersee sowie das Wurzelwerk im Boutique-Hotel Werdenfelserei. Das Besondere an der Event-Reihe GaPa schmeckt's: jedes der hochwertigen und speziell kreierten Menüs kostet nur 59 Euro pro Person. Die Restaurants bieten zudem spezielle Themenabende in Kooperation mit regionalen Partnern an.

Die vier teilnehmenden Restaurants gehören allesamt zur Crème de la Crème der Gastro-Szene in Garmisch-Partenkirchen und haben sich in den letzten Jahren und Jahrzehnen auch überregional einen Namen gemacht. Die Köche haben dabei ihre ganz individuelle Handschrift, die in den GaPa schmeckt's Menüs deutlich hervorkommt. Gäste haben bei GaPa schmeckt's die einmalige Gelegenheit die Köche hinter dem Herd sowie die verwendeten Produkte genauer kennenzulernen und so an einer kulinarischen Reise durch Garmisch-Partenkirchen teilzunehmen.

Im lässig-kosmopolitischen Lifestyle-Restaurant 4Eck im Zentrum der Stadt verwöhnt Chefkoch Jörg Heid seine Gäste mit ausgefallener und überraschend anderer Küche – frisch, frech und immer nachhaltig verarbeitet. Für das GaPa schmeckt's Menü servieren Heid und sein Team als Hauptspeise knusprigen Schweinebauch vom regionalen Metzger, zubereitet im japanischen Stil mit Bao Bun, Salzpflaume und Dashi – regional mal anders.

Im Wurzelwerk, dem hauseigenen Restaurant des Vollholz-Boutique-Hotels Werdenfelserei im Herzen von Garmisch-Partenkirchen, treffen saisonale, regionale Produkte auf Weltoffenheit und kulinarische Abenteuerlust. Küchenchef Sven Karges Ziel ist es, mit seinen Gerichten echte Erlebnisse zu schaffen. Dafür greifen er und sein Team auch auf besondere Techniken und außergewöhnliche Kombinationen zurück. Beim GaPa schmeckt's Menü der Werdenfelserei dreht sich alles um Schokolade – so werden Rind mit Kakao, Lachsforelle zartbitter und eine „Milchschnitte“ serviert.

Das Restaurant Husar zählt schon seit langem zu den besten und beliebtesten Restaurants in Garmisch-Partenkirchen und zeichnet sich neben seiner bewegten Historie vor allem durch stets neue Geschmacksvariationen und eine häufig wechselnde Speisekarte aus. Auch für GaPa schmeckt's hat sich Küchenchefin Verena Merget etwas Besonderes einfallen lassen, verrät im Vorfeld aber keine Einzelheiten.

Der traditionelle Berggasthof Pflgersee liegt traumhaft inmitten des Kramer-Wandergebiets. Unter der Leitung von Küchenchef Christian

Neuroth steht das Restaurant für bayerische Gemütlichkeit gepaart mit neuen kulinarischen Ansätzen. Das GaPa schmeckt's Menü startet mit einer Überraschungs-Box für die Gäste und überrascht im Anschluss mit leckeren Kreationen von Ente, Jakobsmuschel und Kalb.

Regionale Partner, Themenabende und Walk Around Dinner

Speziell in der Frühlings-Edition der GaPa schmeckt's Wochen sind die Kooperationen der teilnehmenden Restaurants mit ausgewählten regionalen Partnern. Dazu gehören die Chocolaterie Amelie, Boanegger Freilandeier und Heimat Wild, sowie GrünKunst Kresse. So wird sichergestellt, dass die verwendeten Produkte nachhaltig produziert werden und gleichzeitig die regionale Wirtschaft unterstützt wird.

Neben den angebotenen GaPa schmeckt's Menüs bieten einige der Restaurants auch ganz spezielle Themenabende als Ergänzung an. Im 4Eck findet am 16. März ein „Boarisches“ Whiskey-Tasting mit einer exklusiven Verkostung zahlreicher Whiskey-Spezialitäten aus Bayern statt. Wer anstelle einer Whiskey-Begleitung lieber die traditionelle Weinbegleitung sucht, ist am 23. März herzlich zu Wine & Dine im Restaurant Husar eingeladen. Zum GaPa schmeckt's Menü werden erlesene, erstklassige Weine aus Deutschland kredenzt – ganz im heimischen Stil. Und gleich an drei Abenden kommen Gäste in den Genuss von „Werdenfelserei meets Chocolaterie“, einem ganz besonderen 6-Gänge-Menü von Chefkoch Sven Karge in Zusammenarbeit mit Pâtissier und Chocolatier Linus Kässer von der Chocolaterie Amelie. Jeder Gang beinhaltet feinste herzhaft, scharfe und süße Schokoladen-Kompositionen – ein Gaumenschmaus vom Feinsten.

Das Highlight der Genusswochen bildet das Walk Around Dinner mitsamt Ortsführung am 21. März, bei dem jeder Gang in einem anderen Restaurant serviert wird. Zwischen den einzelnen Stationen begleitet ein erfahrener Ortsführer die Gäste und erzählt allerlei Wissenswertes zu verschiedenen Sehenswürdigkeiten in Garmisch-Partenkirchen. Wer schon immer einmal mehr über die Geschichte des Marktes und seiner Restaurants wissen wollte, ist hier genau richtig.

Ausführliche Informationen unter:
www.gapa-tourismus.de/gapa-schmeckts

Über Garmisch-Partenkirchen

„Entdecke Deine wahre Natur“: Diese Philosophie steht als zentrale Vision der facettenreichen Bergregion am Fuße der Zugspitze. Als heilklimatischer Kurort der Premium-Class bietet Garmisch-Partenkirchen mit ursprünglicher Landschaft und klarer Luft ideale Bedingungen, um neue Energie zu tanken und abzuschalten. Das ganzjährige Outdoor-Angebot, zahlreiche Freizeitaktivitäten, wohlthuende Gesundheits- und Wellnessmöglichkeiten und eine große Auswahl an Unterkünften laden sowohl Sportler als auch Freizeurlauber zum Genießen und Verweilen ein. Und auch kulinarisch hat die bayerische Erlebnis-Destination – von selbstkreierten Pralinen bis Dosenbrot – einiges an regionalen Köstlichkeiten zu bieten. Eindrucksvolle historische Fassaden und liebevoll bemalte Häuser sowie die herzliche Gastlichkeit prägen eine Atmosphäre von Offenheit und Lebensfreude im Ort, die begeistert, berührt und lange wirkt.



© GaPa Tourismus GmbH



GaPa schmeckt's Wochen
10.-31. März 2023

www.gapa-tourismus.de/gapa-schmeckts

Garmisch
Partenkirchen

BERGGASTHOF
Pflgersee

Lassen Sie sich
kulinarisch
verwöhnen!

Öffnungszeiten: täglich, 10-18 Uhr
(warme Küche bis 17 Uhr bestellbar)
Unsere Abendtermine, jeweils freitags:
• 10.03. • 17.03. • 24.03. • 31.03.

Pflgersee 1
82467 GaPa

08821 2771
info@pflgersee.com

W
Werdenfelserei | am Berg der Bange |
Werdenfelserei
meets
Chocolaterie

Drei Abende mit tollen Momenten & jeder Menge Genuss. Ein 6-Gang Menü, bei dem in jedem Gang feine, herzhaft, scharfe oder süße Schokolade verarbeitet wurde. Begleitet von Linus Kässer aus der „Chocolaterie Amelie“.

TERMINE

14 März 2023	28 März 2023	30 März 2023
-----------------	-----------------	-----------------

Reservierung telefonisch unter +49 8821-6869390
oder online unter www.werdenfelserei.de

4 ECK
RESTAURANT
& BAR

GaPa schmeckt's
IM 4ECK BEI JÖRG HEID
www.4-eck.com/events