

Exclusief voor De Morgen Magazine

Kook samen met de gebroeders Baumgartner



Kookworkshop met topchef, sommelier en kaasmeester uit Zuid-Tirol

Na het overweldigend succes van vorig jaar dat David Martin en Jörg Trafoier van restaurant Kuppelrain in La Paix kreeg, nodigen *De Morgen* en Zuid-Tirol enkele lezers uit voor een bijzondere kookworkshop, op de bijzondere locatie L'Atelier des Chefs in Brussel. Na een korte presentatie van de originele keuken van Zuid-Tirol, dit fascinerende overgangsgebied tussen de Alpen en de Middellandse Zee, zullen de drie gebroeders Baumgartner de aanwezigen inwijden in de geheimen van de Zuid-Tirolse gastronomie.

Karl Baumgartner is de topkok van het restaurant Schöneck in Brunico (www.schoeneck.it), al jaren bekroond met een Michelinster en een 16/20 in de *GaultMillau 2009*. Hij wordt geprezen voor het constante hoge niveau van zijn keuken, die put uit een beperkt repertoire van vooral regionale kwaliteitsproducten, wars van de mode, maar toch zeer hedendaags. Karl is één van de oprichters van *Jeunes Restaurateurs d'Europe*. Spitsbroeder in het succes is zijn broer Siegfried, die één van de topsommeliers in de regio is en dus een bijzonder goede gids in het boeiende landschap van de Zuid-Tirolse wijn. Het geheel wordt bekroond met een degustatie van de smaakwerken die Hansi bereidt. Hansi is zonder meer één van de beste kaasaffineurs in Europa (www.degust.com).

Uitgelezen menu

De avond van 18 maart staat helemaal in het teken van proeven en proberen: je zal samen met Karl Baumgartner het volgende menu bereiden, vergezeld van bijpassende wijnen:

- Kleine met spinazie en verse kaas gevulde *Tirtlan*, beerlooksoepje in een mokkaokopje, huisgerookte beekridder met opgelegde groenten, beekridderkaviaar en slagroom *Südtiroler Sekt Arunda blanc de blancs, Josef Reiterer*
- Speckknödelsoep *Eisacktaler Kerner 2007 'Aristos', Eisacktaler Kellerei*
- Prei- en peterseliesotto met lardoschijfjes en balsamico-azijn *Cuvée 'Staan' 2007, Kellerei Tramin*
- Geitenlam uit het Pustertal, in olijfolie en bergkruiden gebakken, asperges en kleine braadaardappelen *Blauburgunder 'St. Valentin' 2006, Kellerei St. Michael/Eppan*
- Assortiment van door Hansi Baumgartner geaffineerde kazen
- Melkrijst *schmarrn* met appelragout en yoghurtbotermelkroomijs *Goldmuskateller 'Vinalia' 2007, Kellerei Bozen*

INFO Prijs voor deze eenmalige avond, wijnen en aandenken inbegrepen: 100 euro per persoon.

Praktisch

Wij kijken ernaar uit jou te mogen verwelkomen tijdens de kookworkshop in L'Atelier des Chefs op woensdag 18 maart 2009 vanaf 18u. Aangezien het om een kookworkshop gaat, is het aantal plaatsen beperkt tot twintig deelnemers. Graag ontvangen we jouw inschrijving én betaling dan ook vóór 6 maart 2009. Enkel betaalde inschrijvingen worden bevestigd. Aanmelden per mail op: suedtirol@trimedia.be. Er kan maximaal voor twee personen ingeschreven worden. De eerste twintig zijn aan bod. Na de aanmelding per mail, ontvangen die lezers een bevestiging per e-mail. Ze worden daarop verzocht binnen de vier werkdagen 100 euro per persoon (wijnen en aandenken inbegrepen) te storten op het rekeningnummer van Trimedia 733-1514040-94 met de mededeling 'DM [voornaam naam] persoon 1 (voornaam naam) persoon 2'. De inschrijving is alleen geldig na betaling binnen de vier werkdagen. De bevestigde en tijdig betalende deelnemers krijgen een gepersonaliseerde toegangsvoucher. Deze inschrijvingen zijn definitief en worden niet teruggestort. Niet-tijdige betalende deelnemers die niet finaal bevestigd werden, krijgen hun inschrijvingsgeld terug. *Rudy Collier*

INFO L'Atelier des Chefs, Karthuisstraat 17, 1000 Brussel
Parkeren kan in Parking 58, Bisschopsstraat 1, 1000 Brussel