



25 ANNI
RISTORANTE SCHÖNECK

DAI 1986 AL 2011



RISTORANTE SCHÖNECK

Via Schloss Schöneck 11

Falzes, Molini

Tel. +39 0474 565550

info@schoeneck.it

www.schoeneck.it

Testi: Dr. Judith Steinmair, judith@steinmair.info

Foto: Ristorante Schöneck, Uwe Spörl

Layout: alias idee+form, Varna

CARI OSPITI E AMICI DELLO SCHÖNECK

Il ristorante compie 25 anni! 25 anni di passione per i nostri tesori della cucina e della cantina!

Non riusciamo neanche a credere come sia volato il tempo, quanti anni siano trascorsi da quando vi abbiamo aperto per la prima volta le nostre porte a Molini.

Sin da subito ci siamo posti obiettivi molto ambiziosi. Con alle spalle un'esperienza importante come quella del Pichler, il nostro primo ristorante a Rio di Pusteria, abbiamo sempre sentito il dovere di regalare ai nostri ospiti istanti indimenticabili di puro piacere culinario, ore deliziose da trascorrere in un ambiente familiare, accogliente e di buon gusto.

Questi 25 anni ci hanno confermato che la strada intrapresa era quella giusta. Il grande consenso dimostratosi dai nostri ospiti e le numerose belle esperienze vissute insieme ci hanno dato, e ci danno tutt'ora, lo slancio per continuare a dedicarci anima e corpo al benessere gastronomico dei nostri ospiti.

Nel quadro dell'anniversario di quest'anno, cogliamo l'occasione per ringraziare i nostri ospiti, amici, familiari e tutti i partner e i collaboratori per i tanti anni trascorsi insieme e la benevolenza che ci hanno dimostrato. Siamo lieti di darvi un caloroso benvenuto alla nostra festa o alla prossima visita al nostro ristorante!

Karl, Mary e Siegi Baumgartner

Giugno 2011

DAL RISTORANTE AL FIRMAMENTO

RISTORANTE SCHÖNECK: UN PICCOLO EXCURSUS STORICO

Queste sono storie che solo la vita riesce a scrivere, storie fatte della stessa materia dei sogni...

Tre giovani fratelli, provenienti da una famiglia modesta, cominciano a muovere i primi passi nel settore gastronomico guadagnandosi un paio di Lire in un Hotel del quartiere. Poi così, privi di esperienza reale e formazione specifica, decidono di aprire un ristorante tutto loro. È il 1980 quando prendono in gestione il ristorante Pichler a Rio di Pusteria e danno il via a un progetto giovane e ambizioso destinato a portare una ventata d'aria fresca nella tradizione culinaria altoatesina. Karl, che all'epoca ha 20 anni, e Hansi, il fratello minore, compiono delle vere e proprie magie in cucina, non solo preparando specialità tirolesi, ma anche cimentandosi in piatti della tradizione mediterranea. Nonostante i suoi 19 anni, il fratello Siegi si assume l'impegno del servizio e si dedica anima e corpo all'arte enologica. Poco tempo dopo, Karl sposa Mary e lo staff familiare si amplia. Le idee innovative e la spensieratezza giovanile sembrano godere del favore generale, e il Pichler si rivela subito una vera e propria calamita per i numerosi ospiti di Rio di Pusteria.

Ormai "ristoratori navigati", negli anni '80 i fratelli Baumgartner cominciano a guardarsi intorno in cerca di un'occasione per l'acquisto di un nuovo ristorante. Lo trovano a Molini nei pressi di Falzes. L'edificio che oggi ospita il ristorante evoca memorie storiche importanti: nelle sue viscere è possibile supporre l'esistenza di quel "Pacherhof" che avrebbe dato i natali a Michael Pacher (1435 – 1498), il più importante pittore e scultore pusterese di quei tempi – una vena artistica che dà un bel vantaggio ed è di buon auspicio.

Dall'inaugurazione del ristorante nel 1986, infatti, Karl dimostra le sue qualità artistiche ai fornelli tanto da guadagnarsi presto con le sue creazioni culinarie una stella Michelin. Il fratello Hansi (anche lui premiato con una stella Michelin) rimane al Ristorante Pichler fino al 2002, anno della sua conversione lavorativa, quando diventa l'unico affinatore di formaggi dell'Alto Adige e ottiene una certa fama anche oltre confine con la sua azienda Degust.





Nel corso degli anni, le stelle Michelin continuarono a piovere sullo Schöneck, sia grazie ai riconoscimenti per la raffinata cucina di Karl, sia grazie all'ottimo servizio. Il ristorante si afferma come un luogo d'incontro molto frequentato dagli amanti dell'alta gastronomia, ma anche da una clientela allegra e spensierata. Lo Schöneck, infatti, non si contraddistingue solo per l'elevato livello della sua cucina, ma anche per le serate allegre in compagnia dei fratelli Baumgartner: quando Siegi tira fuori come per magia uno dei suoi tesori dalla cantina e Karl prende la chitarra e dà il meglio di sé in una delle sue arie leggendarie, è impossibile non commuoversi...

Il tempo passa e la struttura, seppur graziosa e idilliaca, si rivela troppo piccola. I fratelli Baumgartner pensano, quindi, sia giunto il momento di rinnovarla. Dopo accurate riflessioni, optano per l'aggiunta di una spaziosa veranda senza sacrificare assolutamente la vecchia e cara Stube. Nel 2001 terminano i lavori di rinnovamento e il risultato è la "nuova veste", per altro molto apprezzata, che caratterizza ancora oggi il numero 11 di via Schloss Schöneck.

Il ristorante Schöneck ha mantenuto inalterata la popolarità di sempre. Karl e il suo staff di cucina continuano a regalare ai palati gioie entusiasmanti ed originali, dagli stuzzichini ai dessert, mentre Siegi e Mary coccolano gli ospiti con grande attenzione e professionalità. Dal 2010, inoltre, Karl è responsabile della cucina del Ristorante Kaiserkron di Robert Wieser a Bolzano.

RICONOSCIMENTI:

Stella Michelin dal 1996
Gault Millau due capelli e miglior servizio dell'Alto Adige 2009
Guida I Ristoranti di Bibenda – 2009 Ristorante dell'anno
Socio fondatore dei Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia
Dal 2010 inserito nella guida rinomata Le Soste

BUONE RECENSIONI ANCHE SU:

Gambero rosso
La guida de l'Espresso
Veronelli
Touring Club
Circuito gastronomico Audi

Accademia Cucina Italiana
Wo isst Österreich
Schlemmer Atlas
Besser essen und reisen
Feinschmecker



CALENDARIO EVENTI 2011

venerdì 15 luglio

FESTA D'ESTATE PER I "25 ANNI DELLO SCHÖNECK"

Ospiti in cucina, Champagne, musica dal vivo e molto altro ancora sotto il cielo stellato di una tiepida notte d'estate...

venerdì 16 settembre

"SERATA PUSCHTRA"

Specialità tirolesi e musica dal vivo con il gruppo pusterese dei Matschedonia (Puschtra zi sein...)

sabato 9 ottobre

"OKTOBERFEST"

Weißwurst, birra e musica dal vivo

sabato 31 dicembre

FESTA DI CAPODANNO

Prelibatezze culinarie, vini nobili e musica dal vivo: per concludere l'anno vecchio e accogliere quello nuovo in modo suggestivo!

ULTERIORI APPUNTAMENTI A NOVEMBRE (in seguito, comunicheremo le varie date tramite e-mail):

Serata con ospiti in cucina

Evento con olio d'oliva

Big Bottle Party con rinomati viticoltori

Cabaret in veranda

Su richiesta, siamo a vostra completa disposizione per ricorrenze private, matrimoni, compleanni, feste aziendali e corsi di cucina!

Per prenotazioni o per richiedere ulteriori informazioni, vi preghiamo di contattarci:

Tel. +39 0474 565550 o info@schoeneck.it

CHIUSO PER FERIE:

da lunedì 20 giugno a martedì 5 luglio 2011

da lunedì 10 ottobre a giovedì 20 ottobre 2011

FESTA IN UNA NOTTE D'ESTATE LO SCHÖNECK COMPIE 25 ANNI

I 25 ANNI DELLO SCHÖNECK: UN MOTIVO PER FAR FESTA!

E che cosa è più indicato della nostra consueta Festa d'Estate?

Venerdì 15 luglio, a partire dalle ore 20.00 brinderemo a Champagne con i nostri ospiti e li delizieremo con numerose specialità preparate, direttamente sotto i loro occhi, da **Karl Baumgartner** e dai suoi rinomati ospiti in cucina.

Quest'anno, la nostra cucina ospita tra i tanti anche gli amici di Karl **Maurilio Garola** (Chef Ristorante La Ciau del Tornavento, Treviso, Langhe), **Martin Dalsass** (Chef Ristorante Santabbondio, Lugano, Svizzera), **Giancarlo Morelli** (Chef Osteria del Pomiroeu, Seregno) e il pasticciere **Ernst Knam** di Milano.

Non possono assolutamente mancare né il lounge con Champagne Marie Stuart presentato da **Florence Guyot**, né le ultime creazioni del nostro affinaio di formaggi **Hansi Baumgartner**, l'unico in tutto l'Alto Adige!

Ritmo e musica live da ballare e ascoltare, con inoltre la partecipazione del famoso DJ **Marco Osanna** da Rimini. Godetevi una piacevole chiacchierata o un giro di ballo sotto le stelle di Molini.

Non vediamo l'ora di festeggiare insieme a voi!

Famiglia Baumgartner e lo staff dello Schöneck

La festa avrà luogo con qualunque tempo.

È richiesta la prenotazione: Tel.+39 0474 565550

Prezzo complessivo 70,00 € (bevande escluse)

