



25 JAHRE
RESTAURANT SCHÖNECK
VON 1986 BIS 2011



RESTAURANT SCHÖNECK

Schloss-Schöneck-Straße 11

Pfalzen, Ortsteil Mühlen

Tel. +39 0474 565550

info@schoeneck.it

www.schoeneck.it

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

Fotos: Restaurant Schöneck, Uwe Spörl

Layout: alias idee+form, Vahrn

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES SCHÖNECK

25 Jahre Restaurant Schöneck! 25 Jahre Passion für unsere Schätze aus Küche und Keller!

Wie die Zeit vergeht, wir können es selbst kaum glauben, wie viele Jahre ins Land gezogen sind, seit wir unsere Türen in Mühlen für Sie geöffnet haben.

Von Anfang an haben wir unsere Ziele hoch gesteckt. Mit reichlicher Erfahrung von unserem ersten Restaurant Pichler in Mühlbach auf den Schultern, war unser Anspruch stets der, unseren Gästen unvergessliche kulinarische Augenblicke zu beschern. Genussvolle Stunden in einem stilvollen, gemütlichen und familiären Ambiente.

Die vergangenen 25 Jahre haben uns gezeigt, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben. Der große Zuspruch unserer Gäste und die vielen schönen gemeinsamen Erlebnisse gaben und geben uns immer noch Auftrieb, unser ganzes Herzblut in die liebevolle gastronomische Umsorgung unserer Besucher zu stecken.

Im Rahmen des heurigen Jubiläums nützen wir die Gelegenheit, uns auf diesem Wege bei unseren Gästen, Freunden, unserer Familie sowie allen Partnern und Mitarbeitern für die vielen gemeinsamen Jahre und das Wohlwollen zu bedanken. Wir freuen uns schon darauf, Sie bei unseren Jubiläumsveranstaltungen oder bei Ihrem nächsten Besuch in unserem Restaurant begrüßen zu können!

Karl, Mary & Siegi Baumgartner

Juni 2011

VOM GASTHOF IN DEN STERNE-HIMMEL

EIN STREIFZUG DURCH DIE GESCHICHTE DES RESTAURANT SCHÖNECK

Das sind Geschichten, wie sie nur das Leben schreibt, der Stoff, aus dem die Träume sind...

Drei junge Brüder aus bescheidenen Verhältnissen schnuppern, um sich ein paar Lire zu verdienen, in einem Hotel in der Nachbarschaft erste Gastronomieluft und beschließen, ein eigenes Restaurant zu eröffnen – ohne wirkliche, einschlägige Erfahrung oder Ausbildung. So pachten sie das Restaurant Pichler in Mühlbach und starten im Jahre 1980 mit einem ehrgeizigen und frischen Konzept, das die Südtiroler Küche aufmöbeln soll. Karl, zu dem Zeitpunkt 20 Jahre alt und der jüngste Bruder Hansi zaubern in der Küche nicht nur Tiroler Spezialitäten, sondern versuchen sich auch an mediterranen Gerichten. Bruder Siegi übernimmt mit seinen 19 Jahren den Service und widmet sich mit Leib und Seele der Weinkunde. Wenig später wird durch die Hochzeit von Karl mit Mary das familiäre Serviceteam erweitert. Die innovativen Ideen und die jugendliche Leichtigkeit scheinen zu gefallen; das Pichler entpuppt sich alsbald zu einem wahren Magneten und lockt viele Gäste nach Mühlbach.

Mittlerweile schon „alte Hasen“ im Geschäft, sehen sich die Brüder Baumgartner Mitte der 80er Jahre nach einem geeigneten Kaufobjekt für ein weiteres Restaurant um und werden in Mühlen bei Pfalzen fündig. Das Gebäude, in welchem sich das heutige Restaurant befindet, kann durchaus als geschichtsträchtig bezeichnet werden. Schließlich werden unter dem Restaurant die Überreste jenes „Pacherhofes“ vermutet, in dem Michael Pacher (1435 – 1498), einer der bedeutendsten Maler und Bildhauer seiner Zeit, angeblich das Licht der Welt erblickte – eine künstlerische Ader ist somit bereits vorgegeben und ein gutes Omen. Seit der Eröffnung des Restaurants im Jahre 1986 beweist Karl hinter dem Herd seine künstlerischen Fähigkeiten und erkocht sich mit seinen kulinarischen Kreationen bald einen Michelin Stern. Bruder Hansi (ebenfalls mit einem Michelin Stern ausgezeichnet) verbleibt bis zu seiner beruflichen Umorientierung im Jahre 2002 im Restaurant Pichler. Mittlerweile hat Hansi Baumgartner als Südtiroler einziger Käseaffineur mit seiner Firma Degust, weit über die Landesgrenzen hinaus, einen beachtlichen Bekanntheitsgrad erlangt.





Dem Michelin Stern folgen im Laufe der Jahre etliche weitere Auszeichnungen für das Schöneck, sowohl wegen Karls raffinierter Küche, als auch im Servicebereich. Das Restaurant etabliert sich zu einem gern besuchten Treffpunkt für Liebhaber der gehobenen Gastronomie, aber auch für feierlustige Kundschaft. Das Schöneck zeichnet sich eben nicht nur wegen seines hohen kulinarischen Niveaus aus, sondern die Baumgartner-Brüder gelten auch als Garant für gesellige Stunden. Wenn Siegi einen seiner Schätze aus dem Weinkeller hervorzaubert, Karl dazu in die Gitarrensaiten greift und eine seiner legendären Arien zum Besten gibt, bleibt kein Auge trocken...

Mit der Zeit erweist sich die Struktur, obgleich seines lieblichen und idyllischen Charakters, doch als zu klein, und die Brüder beschließen einen Umbau. Nach reiflicher Überlegung entscheiden sie sich für eine große, neue Veranda, ohne jedoch die alten, gefälligen Stuben zu opfern. Das Ergebnis der Umstrukturierungsarbeiten im Jahre 2001 ist das „neue Kleid“, welches bis heute das vielfach gelobte Erscheinungsbild in der Schloss-Schöneck-Straße 11 charakterisiert.

Nach wie vor hat das Restaurant Schöneck nichts von seiner Beliebtheit eingebüßt. Karl und sein Küchenteam begeistern mit originellen Gaumenfreuden von den Amuse-Gaule bis zum Dessert, während Siegi und Mary die Gäste professionell und stets aufmerksam verwöhnen. Seit 2010 ist Karl zudem für das Küchenkonzept des Restaurants Kaiserkron von Robert Wieser in Bozen verantwortlich.

AUSZÜGE AUS AUSZEICHNUNGEN UND ERWÄHNUNGEN:

- Michelin Stern seit 1996
- Gault Millau zwei Hauben und bester Service Südtirols 2009
- Guida i ristoranti di Bibenda – 2009 Ristorante dell'anno
- Gründungsmitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe Italien
- Seit 2010 aufgenommen in der renommierten Restaurantvereinigung Le Soste

SEHR GUTE BEWERTUNGEN AUCH IN:

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| Gambero rosso | Accademia Cucina Italiana |
| La guida de l'Espresso | Wo isst Österreich |
| Veronelli | Schlemmer Atlas |
| Touring Club | Besser essen und reisen |
| Circuito gastronomico Audi | Feinschmecker |



VERANSTALTUNGS- KALENDER 2011

Freitag, 15. Juli

SOMMERNACHTSPARTY „25 JAHRE SCHÖNECK“

Gastköche, Champagnerbar, Livemusik und vieles mehr unter dem Sternenzelt einer lauen Sommernacht...

Freitag, 16. September

„PUSCHTRA ABEND“

Tiroler Spezialitäten und Livemusik mit der Pustertaler Band „Matschedonia“ (Puschtra zi sein...)

Samstag, 9. Oktober

OKTOBERFEST

Weißwurst, Bier und zünftige Livemusik

Samstag, 31. Dezember

SILVESTERPARTY

Mit kulinarischen Köstlichkeiten, edlen Tropfen und Livemusik stimmungsvoll das alte Jahr ausklingen lassen und das neue willkommen heißen!

WEITERE VERANSTALTUNGEN IM NOVEMBER (das jeweilige Datum wird per E-Mail noch bekanntgegeben):

Abend mit Gastköchen

Event mit Olivenöl

Big Bottle Party mit bekannten Winzern

Cabaret in der Veranda

Auf Anfrage stehen wir Ihnen selbstverständlich auch gerne für private Feierlichkeiten, Hochzeiten, Geburtstags- oder Firmenfeiern und Kochkurse zur Verfügung!

Anfragen und Reservierungen bitte unter:

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

WEGEN FERIEN GESCHLOSSEN:

von Montag, 20. Juni bis einschließlich Dienstag, 5. Juli 2011

von Montag, 10. Oktober bis einschließlich Donnerstag, 20. Oktober 2011

SOMMERNACHTSPARTY 25 JAHRE RESTAURANT SCHÖNECK

25 JAHRE SCHÖNECK – EIN GRUND ZUM FEIERN!

Was wäre dafür geeigneter, als unsere traditionelle Sommernachtsparty?

Am Freitag, 15. Juli, lassen wir ab 20.00 Uhr wieder die Korken knallen und verwöhnen unsere Gäste mit vielen Köstlichkeiten, direkt vor den Augen der Gäste von **Karl Baumgartner** und seinen renommierten Gastköchen zubereitet.

Mit von der Partie sind in diesem Jahr unter anderem Karls Freunde **Martin Dalsass** (Chef Ristorante Santabbondio, Lugano, Schweiz), **Maurilio Garola** (Chef Ristorante La Ciau del Tornavento, Treiso, Langhe), **Giancarlo Morelli** (Chef Osteria del Pomiroeu, Seregno) und der Patissier **Ernst Knam** aus Mailand.

Eine Lounge mit dem Champagner Marie Stuart präsentiert von **Florence Guyot** sowie unser einziger Südtiroler Käseaffineur, **Hansi Baumgartner** mit seinen neuesten Kreationen, dürfen auch dieses Mal natürlich nicht fehlen!

Für Musik sorgen Livemusik und Star-DJ **Marco Osanna** aus Rimini.

Unter den Sternen genießen, nett plaudern, tanzen... Feiern Sie mit uns!

Wir freuen uns auf eine tolle Party mit Ihnen!

Familie Baumgartner und das Schöneck-Team

Die Party findet bei jeder Witterung statt.

Anmeldung erwünscht: Tel.+39 0474 565550

Pauschalpreis: 70,00 € (Getränke ausgenommen)

