

Presse-Info Alta Badia

7. August 2023

Für Genießer: „Saus dl altonn – Herbstliche Köstlichkeiten“ in Alta Badia

(Alta Badia) Showcooking auf der Alm. Kochkurs mit Bio-Eiern. Blindverkostung mit André Senoner, dem besten Sommelier Italiens. Und in der Hauptrolle: köstliche Drei-Gang-Menüs mit Zutaten, die direkt vor der Haustür wachsen und gedeihen. Wenn in der Natur das Festival der Farben beginnt, setzt Alta Badia mit „Saus dl altonn – Herbstliche Köstlichkeiten“ für Genießer noch einen obendrauf. Von 17. September bis 1. Oktober erleben Gäste mitten im Unesco-Welterbe der Dolomiten kulinarische Highlights in der Höhe. Die Küchenchefs ausgewählter Hütten bereiten die Menüs mit frischen Köstlichkeiten lokaler Produzenten und Landwirte, die zum Teil selbst vor Ort sind. So zelebriert Ütia Lé die Latschenkiefer und Ütia i Tablá setzt auf Ricotta, während Ütia Club Moritzino Bio-Landfleisch inszeniert und Ütia de Bioch das Potential des Bio-Eis ins Zentrum rückt. Mit den Bergbahnen sind die Hütten bequem erreichbar. Übrigens: Wer im Herbst nach Alta Badia kommt, erlebt die „Enrosadira“ von ihrer prächtigsten Seite: So nennen die Ladinier das erstaunliche Naturschauspiel, bei dem die Berge abends in rotem, orangem und rosafarbenem Licht erstrahlen. www.altabadia.org