Gerhard Wieser – Auf einen Blick

Guide Michelin – zwei Sterne
Guide Gault&Millau – 5 Hauben, 19 Punkte
Schlemmer Atlas – Spitzenkoch des Jahres
Als Autor über 1,3 Millionen verkaufte Kochbücher

Restaurant Castel Finedining **
im Hotel Castel *****
Keschtngasse 18
39019 Tirol bei Meran
Südtirol / Italien

Gerhard Wieser kocht …

… intelligent

Im Fokus von Gerhard Wiesers Küche stehen nicht Show und Effekt, sie ist nicht verspielt, sondern in allen ihren Facetten sinnvoll, überlegt und hinterfragt. Hauptdarsteller sind stets Produkt und Geschmack, das Erlebnis in erster Linie eines für den Gaumen. Zudem legt Wieser Wert auf eine gesunde Küche und Nachhaltigkeit, die weit mehr ist als reines Lippenbekenntnis.

… stilsicher

Als Südtiroler kombiniert Gerhard Wieser meisterhaft, Alpines und Mediterranes, ohne dabei seine Weltoffenheit zu verlieren. Wiesers Küche zeigt Respekt vor ihren Zutaten, deren puren und essentiellen Geschmack sie hervorzubringen imstande ist. So schafft Wieser durch den Rückgriff auf die Tradition und das Nutzen modernster Küchentechniken ein besonderes und tiefes Geschmackserlebnis.

… eigensinnig

Gerhard Wiesers Küche biedert sich nicht an, sondern trägt eine unverkennbare Handschrift, ist ehrlich, authentisch und ihrem Terroir verpflichtet. „Man soll“, sagt Wieser selbst, „auf dem Teller die Umgebung erkennen, aus der ein Gericht geboren ist“. Und weil in Südtirol eine überwältigende Natur das Leben bestimmt, ist sie auch der Star in Wiesers Küche.

… leidenschaftlich

In Gerhard Wiesers Gerichten stecken Passion und Sinnlichkeit. „Ich suche immer nach der perfekten Harmonie im Mund, nach einem Geschmackserlebnis das von den Lippen bis zum Abgang eines ist“, sagt Wieser. Ein perfektes Gericht fordere den Koch und nicht den Gast. „Es liegt an uns, jene Techniken zu finden, mit denen Zutaten schonend zubereitet werden und deren Eigengeschmack optimal zur Geltung kommt“, so Wieser.