

Fünf Köche, drei Wochen, eine große Leidenschaft: Zweite Ausgabe der Eventreihe GaPa schmeckt's in Garmisch-Partenkirchen

Garmisch-Partenkirchen, 18. November 2022 (w&p) – Kulinarische Highlights in der Vorweihnachtszeit: In Garmisch-Partenkirchen findet vom 25. November bis zum 18. Dezember 2022 zum zweiten Mal die beliebte [Eventreihe GaPa schmeckt's](#) statt. In fünf der besten Restaurants der Gemeinde schwingen die Küchenchefs den Kochlöffel und kreieren mit Unterstützung handverlesener, regionaler Partner individuelle Menüs. Neu in diesem Jahr: eine einmalige Küchenparty in der Werdenfelserei sowie ein abwechslungsreiches Walk Around Dinner ermöglichen exklusive Einblicke hinter die Kulissen der renommiertesten Gastronomiebetriebe in Garmisch und Partenkirchen.

Am 25. November 2022 versammeln sich zum Auftakt der Veranstaltungsreihe alle Chefköche der teilnehmenden Restaurants in der Werdenfelserei und laden die Gäste dazu ein, im mondänen Ambiente des Hotels an verschiedenen Stationen zahlreiche Köstlichkeiten zu probieren. Den Abschluss der Genusswochen bildet schließlich das Walk Around Dinner mitsamt Ortsführung am 18. Dezember, bei dem jeder Gang in einem anderen Restaurant zu sich genommen wird. Zwischen den einzelnen Stationen begleitet ein erfahrener Ortsführer die Gäste und erzählt allerlei Wissenswertes zu verschiedenen Sehenswürdigkeiten in Garmisch-Partenkirchen. Wer schon immer einmal mehr über die Geschichte des Marktes und seiner Restaurants wissen wollte, ist hier genau richtig.

Mit dabei sind in diesem Jahr die Restaurants 4-Eck und Husar, der Berggasthof Pfliegersee, das Restaurant im Hotel Zugspitze sowie das Wurzelwerk im Boutique-Hotel Werdenfelserei.

Das Besondere an der Eventreihe GaPa schmeckt's: jedes der hochwertigen und ausgefallenen 4-Gänge-Menüs kostet nur 59 Euro pro Person. In einigen teilnehmenden Restaurants wird zusätzlich eine auf das Menü abgestimmte Weinbegleitung offeriert. Kontaktadressen für die Reservierung finden alle Interessierten auf der [Event-Website](#).

Fünf Restaurants - fünf aufregende Geschmackswelten

Die fünf Restaurants, die an der zweiten Ausgabe von GaPa schmeckt's teilnehmen, gehören allesamt zur Crème de la Crème der Gastro-Szene in Garmisch-Partenkirchen und haben sich in den letzten Jahren und Jahrzehnen auch überregional einen Namen gemacht.

Im lässig-kosmopolitischen Lifestyle-Restaurant **4Eck** im Zentrum der Stadt verwöhnt Chefkoch **Jörg Heid** seine Gäste mit ausgefallener und überraschend anderer Küche - frisch, frech und immer nachhaltig verarbeitet. Für das GaPa schmeckt's Menü servieren Heid und sein Team unter anderem Walchensee-Renke, BBQ-Short-Ribs oder Bratapfel 4.0 und setzen dabei auf Produkte lokaler Erzeuger wie der Fischerei Zwergern.

Der traditionelle **Berggasthof Pfliegersee** liegt traumhaft inmitten des Kramer-Wandergebiets. Unter der Leitung von Küchenchef **Christian Neuroth** steht das Restaurant für bayerische Gemütlichkeit und kulinarische Klassiker von Schweinsbraten bis Kaiserschmarrn. Im Zuge des GaPa schmeckt's Menüs glänzt das altehrwürdige Lokal mit bayerischen Lachs-Tacos, Kürbiscrème-Suppe sowie Kalbsfilet und Schweinebauch.

Das **Restaurant Husar** zählt schon seit langem zu den besten und beliebtesten Restaurants in Garmisch-Partenkirchen und zeichnet sich neben seiner bewegten Historie vor allem durch stets neue Geschmacksvariationen und eine häufig wechselnde Speisekarte aus. Auch für GaPa schmeckt's hat sich Küchenchefin **Verena Merget** etwas Besonderes einfallen lassen: Von einem Süppchen-Duett über Böfflamott vom bayerischen Rind bis zur Husarenleckerei als Nachtisch bleiben keine Wünsche offen.

Regionale, qualitätsbewusste und fantasievolle Küche gibt's im **Hotel Zugspitze**. Küchenchef **Georg Strohmeyer** und sein Team geben Tag für Tag alles, um mit kreativ inszenierten Gerichten das Beste und vor allem Leckerste aus dem zu machen, was die Region und ihre Natur zu bieten haben. Auch für das GaPa schmeckt's Menü steht Regionalität im Fokus: Neben Tatar von der Walchensee Renke kommen Ettaler Kaspressknödel und Mittenwalder Lammzunge und -schulter auf den Tisch.

Im Wurzelwerk, dem hauseigenen Restaurant des Vollholz-Boutique-Hotels **Werdenfelserei** im Herzen von Garmisch-Partenkirchen, treffen saisonale, regionale Produkte auf Weltoffenheit und kulinarische Abenteuerlust. Küchenchef **Sven Karges** Ziel ist es, mit seinen Gerichten echte Erlebnisse zu schaffen. Dafür nutzen er und sein Team auch spezielle Techniken wie Fermentieren und Einwecken. Das GaPa schmeckt's Menü der Werdenfelserei beinhaltet unter anderem Biersorbet, Tatar vom Krüner Bergwiesenrind und geschmorte Lammschulter.

Bildmaterial: Das Bildmaterial ist nur im Zusammenhang der Pressemeldung zu verwenden. Bitte beachten Sie das entsprechende Copyright.

Über Garmisch-Partenkirchen

„Entdecke Deine wahre Natur“: Diese Philosophie steht als zentrale Vision der facettenreichen Bergregion am Fuße der Zugspitze. Als Heilklimatischer Kurort der Premium-Class bietet Garmisch-Partenkirchen mit ursprünglicher Landschaft und klarer Luft ideale Bedingungen, um neue Energie zu tanken und abzuschalten. Das ganzjährige Outdoor-Angebot, zahlreiche Freizeitaktivitäten, wohltuende Gesundheits- und Wellnessmöglichkeiten und eine große Auswahl an Unterkünften laden sowohl Sportler als auch Freizeiturlauber zum Genießen und Verweilen ein. Und auch kulinarisch hat die bayerische Erlebnisdestination – von selbstkreierten Pralinen bis Dosenbrot – einiges an regionalen Köstlichkeiten zu bieten. Eindrucksvolle historische Fassaden und liebevoll bemalte Häuser sowie die herzliche Gastlichkeit prägen eine Atmosphäre von Offenheit und Lebensfreude im Ort, die begeistert, berührt und lange wirkt.

Kontakt:

Sonja Duensing
Wilde & Partner Communications GmbH
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 370
sonja.duensing@wilde.de
www.wilde.de

Elisabeth Brück
GaPa Tourismus GmbH
Tel. +49 (0)8821 - 180 - 7411
elisabeth.brueck@gapa-tourismus.de
www.gapa.de
www.facebook.com/GaPaTourismus
www.instagram.com/garmischpartenkirchen_official