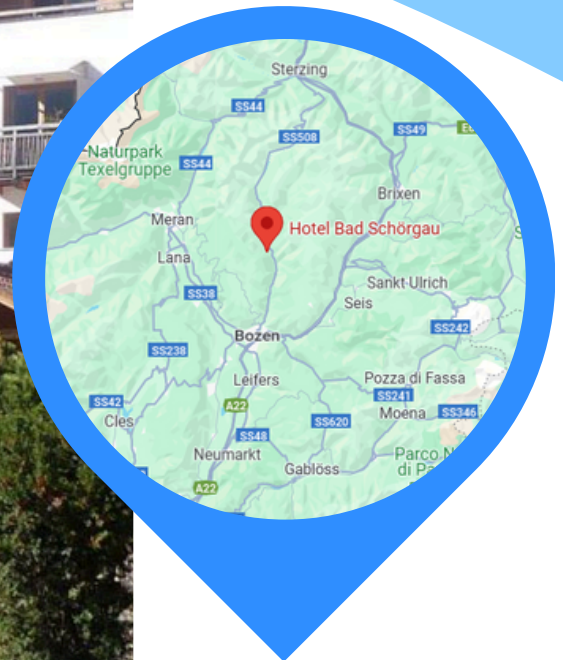


BAD SCHÖRGAU

“IHR RÜCKZUGSORT IN DEN ALPEN, WO SICH
GESUNDHEIT MIT GENUSS VERBINDET”



Anna Gstrein, Adam Bugno, Gabriele Perli & Simone Bellotti



GARUM

- Il garum è frutto della fermentazione di alimenti (carne, verdura...)
- Koji, un fungo che si forma con la fermentazione dei cereali per donare un sapore unico ad altre pietanze
- Il Koji rende liquidi gli elementi a cui viene aggiunto, rendoli una salsa



- Il sapore, proprio per l'utilizzo dei funghi, rimane a lungo in bocca
- I funghi vengono aggiunti agli scarti dei piatti per evitare che siano sprecati
- La fermentazione richiede parecchi anni e si sta cercando di velocizzare la procedura di formazione
- Si sta cercando di coinvolgere maggiormente gli agricoltori del territorio





- 4 Sterne Hotel
- großer Spabereich
- um diese zu benutzen muss man einen Termin im voraus reservieren
- Externe dürfen den Spabereich auch verwenden
- man zahlt eine Gebühr von 120€, wo man alle Räume benutzen kann, mit einer Behandlung inklusive (gilt auch für die Hotelgäste)
- es gibt dort Heubetten, Holzbetten, Saunas (die Gäste können die Temperatur selber bestimmen)
- das Essen besteht hauptsächlich aus fermentierten Gerichten
- am Anfang hatten sie Start Schwierigkeiten, da die Gäste meinten man isst Abfälle
- Hotelzimmer gibt es insgesamt 20

