



Handwerkspräzision und Gourmetpoesie

Cooking with friends
Die Jagdhof Gourmetköche-Tage

9. bis 13. April 2025





Follow the Spirit of Gourmet Excellence

Wenn der Frühling die ersten Knospen öffnet, ereignet sich im Jagdhof etwas Außergewöhnliches: Vier Virtuosen ihrer Kunst, gekrönt mit Sternen und Hauben, eröffnen in der Jagdhof Küche einen Reigen der Sinne. Sie alle verbindet eine Geschichte mit diesem Ort, eine Freundschaft, die über die Jahre gewachsen ist wie ein kostbarer Wein.

An vier Abenden öffnet sich der Vorhang zu einer Inszenierung der besonderen Art. Nach dem Meet and Greet folgt eine Komposition aus Aromen, die wie Noten einer Symphonie ineinanderfließen, jede Kreation trägt die unverwechselbare Handschrift ihres Schöpfers.

Wir sind glücklich, Sie zu dieser Reise durch die Höhen der Kochkunst begrüßen zu dürfen, und heißen Sie von Herzen willkommen. Schön, dass Sie bei diesem außergewöhnlichen Fest der Sinne im Jagdhof zu Gast sind!

Tasting true moments of mastery.
Alban Pfurtscheller



Peter Girtler

Einhornstube im Romantik Hotel Stafler
Mauls bei Sterzing | Südtirol





9. April 2025

”

„Die Natur schreibt die besten Rezepte –
wir müssen nur lernen,
ihre Sprache zu verstehen.“

Peter Girtler

Wo Tradition Flügel bekommt und das Lokale Weltreisen unternimmt, dort findet man Peter Girtler in seinem Element. In seiner Küche verschmelzen die Schätze Südtirols mit den Einflüssen der Welt. Mit der Präzision eines Uhrmachers und der Intuition eines Künstlers komponiert er Gerichte, die von seinen Wurzeln und seiner Neugierde erzählen. Der Gutshof Stafler ist dabei sein persönliches Schatzkästchen – hier beginnt jede seiner Kreationen, hier findet er die Essenz dessen, was vielfach ausgezeichnete Küche ausmacht. Seine Menüs sind eine Reise durch die Geschmackswelten Südtirols, neu interpretiert durch das Prisma moderner Haute Cuisine.



Johannes

Johannes Nuding

Schwarzer Adler
Hall in Tirol | Tirol





10. April 2025

”

„Die Welt bereisen,
um nach Hause
zu finden.“

Johannes Nuding

Manchmal führen die weitesten Wege zurück zum Ursprung – Johannes Nuding ist der lebende Beweis dafür. Seine kulinarische Reise liest sich wie ein Bildungsroman der Spitzengastronomie: von den Tiroler Bergen über die Küchen der Weltmetropolen bis zu den höchsten Gipfeln der Kochkunst. An der Seite von Legenden verfeinerte er seine Handschrift, bis sie in London mit drei Michelin-Sternen gekrönt wurde. Doch seine wahre Geschichte beginnt erst mit seiner Rückkehr. Im historischen Schwarzen Adler in Hall schreibt er nun ein neues Kapitel: In seinen Kreationen spiegelt sich eine Küche, die von Weltläufigkeit erzählt und dabei nie ihre Heimat vergisst.



Mario Döring

Interalpen-Hotel Tyrol
Telfs | Tirol


MICHELIN
2025


Gault & Millau

falstaff




11. April 2025

”

„Die größten Gerichteschichten
entstehen in den
ruhigsten Momenten.“

Mario Döring

Der gebürtige Sachse hat die hohe Schule der Gastronomie zu seiner Lebensphilosophie gemacht. Als Dirigent eines 60-köpfigen Ensembles beherrscht er die seltene Kunst, Komplexität in Harmonie zu verwandeln. Sein Chef's Table ist dabei die Bühne, auf der sich technische Perfektion und emotionale Tiefe zu einem unvergesslichen Erlebnis vereinen. In der Welt der Haute Cuisine ist Mario Döring ein Phänomen der besonderen Art; als Athlet und Familienmensch, Küchenchef und Mentor findet Döring jene Balance, die seine Küche so besonders macht.

A close-up portrait of a man with short dark hair and striking blue eyes, wearing a light blue chef's jacket. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is softly blurred, showing what appears to be a kitchen or restaurant setting with wooden beams and other people in the distance.

Christian Jeske

Relais & Châteaux Spa Hotel Jagdhof
Stubaital | Tirol


MICHELIN
2025


Gault & Millau

falstaff




12. April 2025

”

„In jedem Gericht steckt
eine Geschichte, die von Heimat
und Horizont erzählt.“

Christian Jeske

In der Hubertusstube schreibt Christian Jeske täglich neue Kapitel in der Geschichte der alpinen Hochküche. Mit der Finesse eines Geschichtenerzählers verwandelt er die Schätze der Tiroler Berge in zeitgenössische Interpretationen. Seine Küche ist ein lebendiger Dialog zwischen dem Erbe der Region und den Impulsen der modernen Gastronomie. In jedem seiner Gerichte spürt man die tiefe Verbundenheit zu den lokalen Produzenten, deren sorgfältig ausgewählte Zutaten er mit handwerklicher Präzision und künstlerischer Vision veredelt.



Cooking with friends Inklusivleistungen



- Übernachtung im gebuchten Zimmer
- Opulentes Frühstücksbuffet bis 11 Uhr
- Welcome Drink
- Meet and Greet und Aperitif mit dem Meisterkoch des Abends
- Genuss-Dinner mit Weinempfehlung
- Tee, Säfte, alkoholfreies Bier und Snacks im jSPA
- Nutzung des jSPA, des Freischwimmbbeckens und Naturgartens

Der Arrangementpreis für die Gourmettage beträgt **460 Euro pro Person und Abend**. Im Preis enthalten sind das Gourmetmenü sowie die Übernachtung in einer Überraschungszimmerkategorie. Bei Wunsch einer bestimmten Zimmerkategorie gilt der jeweilige Kategoriepreis zuzüglich des Gourmetmenüs mit Weinbegleitung.

Für externe Gäste beläuft sich der Preis für das Gourmetmenü inklusive der Weinempfehlung auf **290 Euro pro Person**.



Cooking with friends Programm



9. April 2025 | Peter Girtler

Einhornstube im Romantik Hotel Stafler | Mauls bei Sterzing | Südtirol



10. April 2025 | Johannes Nuding

Schwarzer Adler | Hall in Tirol | Tirol



11. April 2025 | Mario Döring

Interalpen-Hotel Tyrol | Telfs | Tirol



12. April 2025 | Christian Jeske

Relais & Châteaux Spa Hotel Jagdhof | Stubaital | Tirol

