

## Presstext Gannerhof & Josef Mühlmann

Stand: November 2021

Zur Person Josef Mühlmann

*Inhaber und Chef de Cuisine*

Das Villgrater Unikat und Gasthauskind Josef Mühlmann, Jahrgang 1981, lernte das Koch-Handwerk von der Pike auf bei seiner Mutter Monika, seinerzeitige Grande Dame der Osttiroler Küche. Nach dem erfolgreichen Lehrabschluss im elterlichen Betrieb sowie der Ableistung des Präsenzdienstes beim Roten Kreuz folgten Lehr- und Wanderjahre. Stationen führten Mühlmann unter anderem an den Arlberg, nach Serfaus, aber auch nach München und Frankfurt am Main. Prägende Erfahrungen sammelte Mühlmann insbesondere bei Chef Norbert Niederkofler im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian / Südtirol sowie bei seiner Arbeit für Feinkost Käfer in Bahrain.

Ab 2003 übernahm Josef Mühlmann die Verantwortung für die Küche im Gannerhof. Dort traf er auch seine zukünftige Frau Carola. Die beiden sind seit 2015 glücklich verheiratet und führen gemeinsam seit 2017 den Gannerhof in zweiter Generation.

Seinen Küchenstil bezeichnet Josef Mühlmann als „alpine Kulinarik“. Inspiriert von aus Mangel erwachsenen Traditionen experimentiert Mühlmann gerne mit alten Gemüsesorten, in Vergessenheit geratene Techniken aber auch beinahe ausgestorbenen Tierrassen. Der Respektvolle Umgang mit regionalen Lebensmitteln in ihrer Ganzheit zeichnen die Gannerhof-Küche aus.

Josef Mühlmann engagiert sich in zahlreichen Vereinen sowie Vereinigungen. Exemplarisch genannt seinen „Kraftwerke Villgraten“, „Koch.Campus“ und die „Jeune Restaurateurs d'Europe“.

*Zum Hotel & Restaurant*

## **Der Gannerhof**

*Motto:*

**Gut Essen | Trinken | Schlafen**

Das Ensemble des Gannerhofs besteht in seiner jetzigen Form seit 1981, wobei die eigentliche Geschichte des Hofes selbst bereits auf eine mehr als 300-jährige Tradition zurückblicken kann. Mit viel Liebe zum Detail wurden drei heimische Bauernhöfe beinahe originalgetreu mit Hilfe von heimischer Handwerkskunst zu einem einzigartigen Hotel mit Gourmet-Restaurant vermählt. Gäste wählen zwischen komfortablen Zimmern und Suiten sowie einem Chalet, welche je durch ihr authentisches Flair mit Wohlfühlcharakter überzeugen. Für das kulinarische Wohl sorgt der Chef des Hauses mit seinem motivierten Team. Neben urigen Stuben laden auch die komfortable Labe mit Bar sowie das neu gestaltete Kamin-Zimmer zum Verweilen ein. Der für jeden Gast frei zugängliche Weinkeller bietet insbesondere für Liebhaber österreichischer Tropfen eine außergewöhnliche Fülle an Kreszenzen.

Das sehr ursprüngliche Villgratental bietet Winter wie Sommers viele Aktivitäten für Freunde des naturnahen Sports. Direkt am Gannerhof stehen seit Neuestem auch eBikes zum Verleih zur Verfügung, um die Heimische Bergwelt zu erkunden. Zur Regeneration bietet das Hotel mehrere Saunen; Eine davon im Außenbereich stilecht in Form einer Osttiroler „Schupfe“.

Neu am Gannerhof ist eine instandgesetzte Hausmühle samt Backofen: Gäste des Hauses können hier die Entstehung des famosen „Gannerhof Brotes“ vom Korn bis zum Laib hautnah miterleben.

## **Der Gannerhof Shop**

[shop.gannerhof.at](http://shop.gannerhof.at)

In den ungewissen Zeiten der Corona-Lockdowns entschloss sich Familie Mühlmann, ihre Kulinarik auch für zu Hause erlebbar zu machen. Seither können über den „Gannerhof Shop“ neben ausgewählten Köstlichkeiten aus der Gannerhof-Küche auch handverlesene Produkte heimischer Lebensmittelproduzenten sowie Handwerksbetriebe erworben werden.

Besonders empfehlenswert sind thematisch gegliederte „Boxen“. Diese Komplett-Sets für verschiedenste Anlässe vom Muttertag bis hin zur „Männerbox“ eignen sich hervorragend als hochwertiges Geschenk für Alle, die Freude an authentischer Qualität aus den Osttiroler Bergen haben.

### Kontakt:

Herr Josef Mühlmann

Mail: [josef@gannerhof.at](mailto:josef@gannerhof.at)

Tel: +43 650 20 37 008