

PRESSEINFORMATION

Zimt oder Nelken? Am Hochzeiger kann man seinen eigenen Zirbenschnaps ansetzen (Jerzens/Pitztal) Auf den ersten Blick klingt es leicht, auf den zweiten nicht mehr. Beim selbstgemachten Zirbenschnaps gehen die Expertenmeinungen weit auseinander. Die einen schwören auf Gewürznelken, die anderen geben eine Zimtstange dazu, wieder andere lassen beides weg. Auch der dazugehörige Alkohol ist Geschmackssache. Korn oder Wodka, Obstler oder weißer Rum? Und soll der angesetzte Zirbenschnaps bei Tageslicht oder im Dunkeln gelagert werden? Am Hochzeiger im Pitztal, der über eines der größten Zirbenwälder Nordtirols verfügt, ist guter Rat nicht teuer. Vom 19. Juli bis 23. August findet im Zeigerrestaurant ein wöchentlicher Zirben-Workshop statt. Jeweils donnerstags ab 14 Uhr können Gäste hier unter fachkundiger Anleitung ihren eigenen Zirbenschnaps ansetzen und dem Küchenteam bei der Zubereitung der vielfältigen Zirbenkulinarik über die Schultern schauen. Denn aus der „Königin der Alpen“, wie die Zirbe genannt wird, kann man nicht nur Schnaps machen, sondern auch Zirbensuppe oder Zirbensenf. Schon einmal Zirbencappuccino probiert? Oder eine Zirbenmarinade für den Grillabend? Kostproben gibt es vor Ort. Die Workshops sind gratis, wer seinen selbstgemachten Zirbenschnaps mit nach Hause nehmen möchte, zahlt einen Unkostenbeitrag.

Anmeldungen bis zum Vortag telefonisch unter +43 (0)664/ 610 43 21. Wohlsein!

Alle Infos: <https://www.pitztal.com/de/aktuelles/events/zirbenkulinarik-workshops-zeigerrestaurant>