

Culinaire wandelingen in Tirol

Berglucht maakt hongerig. En boven in de bergen smaakt elk gerecht ook nog eens veel beter. In samenwerking met themadeskundigen heeft Tirol Werbung 9 “culinaire wandelingen” naar berghutten, hutten en bergrestaurants geselecteerd die met name gericht zijn op fijnproevers, fans van zelfgemaakte producten en gezinnen.

Tirol biedt niet alleen in het dal voortreffelijke culinaire topprestaties, maar ook in de bergen. Levensgenieters die zowel van het panorama alsook van culinaire geneugten willen genieten, vinden bij de “culinaire wandelingen” een *best of* van makkelijke wandelingen die naar keuze voor fijnproevers, fans van almproducten of gezinnen met kinderen geschikt zijn.

Voor iedereen die van zelfgemaakte producten houdt

Almkaas, boter, yoghurt of spek: tijdens de volgende tochten kunnen wandelaars genieten van regionale, zelfgemaakte producten. Bij de geselecteerde wandelingen moeten maximaal 500 hoogtemeters worden overwonnen en ze duren minder dan twee uur.

Meerdere kaassoorten, waaronder de bekende zachte kaas “Adler Gold” alsook worst en spek uit eigen productie wachten op de bezoekers van de **Burgeralm** in Rettenschöss im Kaiserwinkl. De hooimelk van de in de omgeving grazende koeien wordt direct in de kaasmakerij van de Burgeralm verwerkt tot de bekroonde biokaas. Bovendien is de Burgeralm een officiële “Erlebnisalm” waar bezoekers wetenswaardigheden over het seizoenweidebedrijf in de Alpen kunnen leren.

Ook tijdens een uitstapje naar de **Außermelang Alm** in de Wattener Lizum kunnen bezoekers hun rugzak met voorraden van heerlijke producten van de almboerderij vullen. De “Wattentaler Almkäse” is zeer bekend en wordt regelmatig onderscheiden. De expert voor almboerderijen Irene Prugger zegt hierover: “Op de Außermelang Alm wordt de melkketel voor de kaasproductie nog traditioneel via een houtvuur verwarmd.”

Een andere tip is de **Gampe Thaya** in het Ötztal waar gasten door een glazen ruit kunnen toekijken hoe de koks bezig zijn. De “Gampe Kaas” uit eigen keuken, op basis van melk van Oostenrijkse bergkoeien, maakt de boer Jakob Prantl in een mobiele kaasmakerij. “Wat in de Gampe Thaya op tafel komt, is van hoge kwaliteit en smaakt in de oude, traditionele vertrekken nog veel lekkerder”, aldus de enthousiaste almboerderijexpert Irene Prugger.

Voor fijnproevers

De bergtochten voor fijnproevers worden gekenmerkt door een goede bereikbaarheid van de bergrestaurants. Ze duren niet langer dan anderhalf tot twee uur en kunnen ook met de bergbaan worden afgelegd. Naast culinaire geneugten op hoog niveau, kunnen gasten hier terecht voor een uitgelezen selectie aan dranken.

De onderscheiden kok Alexander Fankhauser is enthousiast over de **Wedelhütte** in het Zillertal. Het pas in 2009 nieuw gebouwde huis is de enige hut in Tirol met 5 sterren. “Hier heerst een geweldige sfeer. De keuken van Manni (Manfred Kleiner) is briljant en bovendien beschikt de hut over een voortreffelijke wijnkelder”, aldus Fankhauser.

Haute cuisine in de bergen kan ook in het gourmetrestaurant **Ice Q** in Sölden worden beleefd. Door de bijzondere architectuur diende het restaurant als spectaculaire filmlocatie voor de James Bond-film “Spectre”. Het moderne gebouw wordt omringd door meer dan 250 bergen boven de drieduizend meter, en een bijzonder hoogtepunt is de Bond-beleveniswereld “007-Elements”. Over het restaurant Ice Q zegt de onderscheiden kok Alexander Fankhauser: “De gerechten zijn werkelijk uitstekend en het is panorama uniek.”

Aan de **Angerer Alm** in St. Johann in Tirol waardeert Fankhauser de perfecte service van Annemarie en haar dochter Katharina Foidl. “De ambiance en de kamers zijn zeer gezellig en gasten genieten hier van een uitstekende keuken.” Dat in de kelder van de Angerer Alm bijna 6.000 flessen van de beste wijnen ter wereld liggen opgeslagen, komt doordat Annemarie Foidl de voorzitter is van de Oostenrijkse vereniging van sommeliers.

Voor gezinnen met kinderen

Tijdens de familiewandelingen moeten tot wel 200 hoogtemeters worden overbrugd en wandelaars doen niet langer dan een uur over de routes. De meeste paden zijn geschikt voor kinderwagens en brengen wandelaars naar de mooiste bergpanorama's. Naast de natuurbeleving waarderen gezinnen ook de ontspannen sfeer op de berg.

De kindvriendelijke **Mutterer Alm** hoog boven Innsbruck beschikt over een avontuurlijk speelterrein voor kinderen

en een waterpark. Bijzonder populair is de Speichersee om te zwemmen of voor tochten met een vlot. Gezinnen zijn enthousiast over de enorme porties: “Onze favoriet: de kipspies met sla. Zo'n goed gemengde salade vind je maar zelden”, aldus Kathrin Siller, thema-expert voor gezinnen.

Siller raadt eveneens het **Berggasthaus Kammerkör** op de Steinplatte in Waidring aan: “Een culinair hoogtepunt zijn de traditionele lekkernijen zoals *Tiroler Gröstl* of *Kaspressknödel*.” Direct naast het restaurant ligt het Triassic Park waar bezoekers terugreizen naar het Trias. Op een oppervlakte van rond 400 vierkante meter wordt een interactieve beleveniswereld gepresenteerd met levensgrote dinosaurussen en een prehistorische onderwaterwereld.

Als de kleintjes een keer geen zin hebben in knoedels en dergelijke, zijn op de menukaart van de **Seealm Hög** in Serfaus ook internationale gerechten te vinden. Achter de grote ramen met een heerlijk uitzicht of op het zonneterras kunnen gasten kiezen uit een zeer uitgebreide menukaart waar vis-, vegetarische en vegan gerechten de hoofdrol spelen. “Hier heb je het gevoel dat kinderen echt welkom zijn”, benadrukt Kathrin Siller.

De themadeskundingen

Irene Prugger: De schrijfster en expert voor almboerderijen werkt voor tijdschriften, weekbladen en de Oostenrijkse radio. Prugger is dol op zelfgemaakte producten en heeft talloze boeken en reportages over almboerderijen en hutten gepubliceerd.

Alexander Fankhauser: De onderscheiden kok uit het Zillertal heeft talloze kookboeken geschreven en behoort samen met Andreas Wojta tot de cult-tv-koks van Oostenrijk die bekend zijn van het programma “Frisch gekocht mit Andi und Alex”.

Kathrin Siller: De journaliste werkt voor het katern “Leven” van de Tiroler Tageszeitung (dagblad). De moeder van twee dochters (6 en 4 jaar) en een zoon (2 jaar) is voorbestemd om de gezinsvriendelijkste almboerderijen van het land te selecteren.

Meer informatie hierover vindt u op: www.visittirol.nl/culinaire-wandelingen

Persklare foto's: www.presse.tirol.at/nl en www.bilder.tirol.at

Tirol hoort met 12,3 miljoen gasten uit meer dan 50 landen en 49,4 miljoen overnachtingen in het jaar 2017/18 en 34 regionale afdelingen tot de toonaangevende vakantiebestemmingen in de Alpen. Het Tiroler toerisme baseert op een geschiedenis van bijna 200 jaar en talloze baanbrekende mijlpalen. Gasten waarderen zowel in de zomer alsook in de winter de unieke natuur, de hoge kwaliteit van de service en infrastructuur en de internationaal befaamde gastvrijheid. De **Tirol Werbung GmbH** uit Innsbruck is de toerismemarketingorganisatie van het land. Haar taak is het om Tirol als de populairste bestemming van de alpine wereld te positioneren.

DENISE KRUG

Marketing Manager Belgium

Tirol Werbung

Maria-Theresien-Straße 55

6020 Innsbruck

Austria

+43.512.5320-664 *t*

denise.krug@tirolwerbung.at *e*

www.visittirol.be *w*

STEPHAN NAGL

Marketing Manager Netherlands

Tirol Werbung

Maria-Theresien-Straße 55

6020 Innsbruck

Austria

+43.512.5320-662 *t*

stephan.nagl@tirolwerbung.at *e*

www.visittirol.nl *w*