

Von Kräuterhexen und Spitzenköchen - Kulinarische Vielfalt und Qualität im Zillertal

Graukas und Bröseltopfen: Was für Einige vielleicht zunächst etwas rätselhaft klingt, ist nur ein kleiner Auszug aus den Speisekarten im kulinarisch vielfältigen Zillertal. Sie gehören zu den naturbelassenen Zutaten, die das gastronomische Angebot der Region prägen. Besucher erleben die hohe Qualität der Produkte überall – sei es auf der Hütte, in den Restaurants prämierter Spitzenköche oder beim Spaziergang mit der Kräuterhexe.

Tradition und Zeitgeist: Die Zillertaler Hütten und Berggasthäuser

Ob bei einer Genusswanderung, beim Bergsteigen oder bei einer Mountainbike-Tour: Über 150 Zillertaler Hütten und Berggasthäuser laden Urlauber unterwegs zur Rast ein – Panoramablicke auf die Bergwelt des Zillertals mit ihren schneebedeckten Dreitausendern inklusive. Die Zillertaler Hütten schöpfen aus einer langen Tradition – noch heute bereiten die Wirte ihre Spezialitäten wie Bachforellen, Wild und selbstgeräucherten Speck nach den Rezepten und Zubereitungsmethoden ihrer Familien zu. Auch traditionell gebackenes Brot, frisch gezapftes Zillertaler Bier aus reinem Quellwasser oder echter Zillertaler Edelbrand kommen bei den Mahlzeiten auf den Tisch. Mit ihrem Fokus auf regionalen Qualitätsprodukten und frischen Zutaten trifft die Küche gleichzeitig den Zeitgeist und das Bedürfnis nach Ursprünglichkeit. Käse und Joghurt aus Zillertaler Heumilch beispielsweise sind dank der saftigen Kräuter, Blumen und Gräser der Almwiesen sehr schmackhaft und dabei auch noch besonders gesund: Heumilch enthält bis zu zwanzig Prozent mehr Vitamine als



herkömmliche Milch und dreimal mehr Anteile an Omega-3-Fettsäuren, die sich positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirken.

Zillertaler Spezialitäten interpretiert von Spitzenköchen

In allen Ferienregionen des Zillertals finden Feinschmecker erstklassige prämierte Restaurants, seien es inhabergeführte Gastbetriebe oder Hotelrestaurants in Familienhand. Die junge Zillertaler Gastronomie verbindet regionale Spezialitäten mit raffinierter moderner Küche und interpretiert die eigene kulinarische Tradition neu und zeitgemäß. Dieses Bestreben wird auch von den internationalen Kulinarik-Experten gewürdigt: Zahlreiche Restaurants der Region können sich mit Gault-Millau-Hauben und Falstaff-Gabeln schmücken oder sind stolzer Träger der Plakette „Tiroler Wirtshaus“. Diese erhalten nur gastronomische Betriebe, die in besonders authentischer Atmosphäre und Architektur Tiroler Kost mit frischen Zutaten aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern servieren.

Mit der Kräuterhexe über die Almwiesen

Giersch und Gundelrebe, Huflattich und Schafgarbe: Im Sommer können Gäste mit Zillertaler Kräuterkundigen die blühenden Almwiesen durchstreifen, alles über die hier wachsenden Kräuter erfahren sowie Wildgemüse und Gewürzpflanzen kosten. Außerdem lernen sie alles über die Wirkung von Heilpflanzen und erhalten von der „Kräuterhexe“ Einblicke in die Nutzung der Pflanzen in Tinkturen, Salben und Tees oder als würzige Zutat in der Küche.

Sinnliche Erlebnisse, die unvergessen bleiben

Am Berg und im Tal – Gastfreundschaft wird bei den Wirten im Zillertal immer groß geschrieben. Sie wissen: Ein besonderes Essen und ausgewählte Getränke schaffen bleibende Eindrücke, weil sie emotional berühren und überraschen. Mit ihren authentischen Kreationen beschenken die Wirte sinnliche Erlebnisse und erzählen zugleich von Kultur und Tradition. So kehrt der Gast mit bleibenden Erinnerungen aus dem Zillertal zurück – Erinnerungen an eine wunderschöne Bergwelt, aber auch an lebenswürdige Menschen und herrliche Sinnesgenüsse.

Über das Zillertal

Tal der Dreitausender, des ewigen Eises, der kulinarischen Höhepunkte und der Musik. Mit Herzlichkeit und typisch Tiroler Charme wird man in jeder der 25 Zillertaler Gemeinden willkommen geheißen. Insgesamt hat das breite und sonnige Tal über 35.000 Einwohner und erstreckt sich über 47 Kilometer. Den höchsten Punkt im Zillertal bildet mit 3.509 Höhenmetern der Hochfeiler. Seinen Namen hat das Tal vom 56 km langen Fluss Ziller, dessen Quelle sich auf 2.270 Meter Höhe in der Gemeinde Brandberg befindet. Er fließt von Süden nach Norden und mündet bei Strass auf 517 Meter Seehöhe in den Inn. Große Hotelketten sucht man im Zillertal vergeblich – die meisten Hotels sind Familienbetriebe. Der einzigartige Mix aus Genuss und Natur begeistert seit jeher – investiert wird dabei laufend in den Komfort und die perfekte Infrastruktur. Sommer wie Winter locken unzählige Angebote auf Gebirgspfade, auf die Piste oder auf den Golfplatz. Möglichkeiten gibt es im Zillertal wie Nadeln im Zirbenwald. Der nächste Urlaub im „Tal der unzähligen Möglichkeiten“ kann kommen!

FACTSHEET: Kulinarik im Zillertal

Prämierte Hauben und Gault Millau Punkte Restaurants im Zillertal:

- **2 Hauben, 14,5 Punkte:** [Hotel Alpenhof, Genießerstube](#), Hintertux 750, 6293 Tux
- **2 Hauben, 13,5 Punkte:** [Lanersbacher Hof](#), Lanersbach 388, 6293 Tux
- **2 Hauben, 13 Punkte:** [Restaurant Sieghard](#), Johann-Sponring-Str. 83, 6283 Hippach
- **2 Hauben, 13 Punkte:** [Restaurant HeLeni](#), Rohrerstraße 9, 6280 Zell am Ziller
- **1 Haube, 12,5 Punkte:** [Mañana's im Hotel Kristall](#), Gerlos 124, 6281 Gerlos
- **1 Haube, 12,5 Punkte:** [Huber's Boutiquehotel](#), Dornastraße 612, 6290 Mayrhofen
- **1 Haube, 12,5 Punkte:** [Schulhaus](#), Zellberg 162, 6277 Zellberg
- **1 Haube & 12 Punkte:** [Landgasthof Linde](#), Dorf 2, 6275 Stumm
- **1 Haube, 11 Punkte:** [Die Genusswerkstatt](#), Golfstrasse 1, 6271 Uderns

Pressekontakt:
Zillertal Tourismus GmbH
c/o Sabine Jahns
Bundesstraße 27d
A-6262 Schlitters
Tel.: +43 5288 87187
presse@zillertal.at
www.zillertal.at