

Kulinarische Wanderungen in Tirol

Höhenluft macht hungrig. Und auf dem Gipfel schmeckt jedes Gericht gleich noch einmal so gut. In Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Themenexperten hat die Tirol Werbung 9 „Kulinarische Wanderungen“ zu Almen, Hütten und Bergrestaurants ausgewählt, die Gourmets, Freunde von Selbstgemachtem und Familien ansprechen.

Tirol bietet nicht nur im Tal herausragende kulinarische Spitzenleistungen, sondern auch am Berg. Genießer, die sowohl das Panorama als auch die Kulinarik genießen wollen, finden bei den „Kulinarischen Wanderungen“ ein Best-Of an leichten Wanderungen, die wahlweise für Feinschmecker, Liebhaber von Almprodukten oder Familien mit Kindern geeignet sind.

Für Freunde von Selbstgemachtem

Almkäse, Butter, Joghurt oder Speck: Bei den folgenden Touren freuen sich Wanderer über regionale, selbstgemachte Produkte. Bei den ausgewählten Wanderungen sind maximal 500 Höhenmeter zu bewältigen und sie dauern weniger als zwei Stunden.

Mehrere Käsesorten, darunter der bekannte Weichkäse „Adler Gold“, sowie Wurst und Speck aus eigener Erzeugung warten auf der **Burgeralm** in Rettenschöss im Kaiserwinkl. Die Heumilch der ringsum weidenden Kühe wird direkt in der Almsennerei zu preisgekröntem Biokäse verarbeitet. Darüber hinaus ist die Burgeralm eine deklarierte Erlebnisalm, in der Besucher Wissenswertes über die Almwirtschaft lernen können.

Auch bei einem Ausflug zur **Außermelang Alm** in der Wattener Lizum kann man seinen Rucksack mit Vorräten an köstlichen Almprodukten füllen. Der „Wattentaler Almkäse“ ist weitem bekannt und räumt regelmäßig Preise ab. Almexpertin Irene Prugger verrät dazu: „Auf der Außermelang Alm wird der Milchkessel für die Käseproduktion noch ganz traditionell über dem Holzfeuer erwärmt.“

Ein weiterer Tipp ist die **Gampe Thaya** im Ötztal, in der die Gäste durch eine Glasfront den Köchen bei der Arbeit zusehen können. Den hauseigenen „Gampe Kaas“ aus Grauviehmilch stellt Hüttenwirt Jakob Prantl in einer mobilen Käserei her. „Was in der Gampe Thaya auf den Tisch kommt ist erstklassig und schmeckt in den alten, traditionsbelassenen Stuben noch einmal so gut“, schwärmt Alm-Expertin Irene Prugger.

Für Feinschmecker

Die Bergtouren für Gourmets zeichnen sich durch eine leichte Erreichbarkeit der Bergrestaurants aus. Sie dauern nicht länger als eineinhalb bis zwei Stunden und können auch per Bergbahn absolviert werden. Neben Kulinarik auf gehobenem Niveau erwartet die Gäste eine erlesene Getränkeauswahl.

Begeistert zeigt sich der Haubenkoch Alexander Fankhauser von der **Wedelhütte** im Zillertal. Das erst 2009 neu erbaute Haus ist Tirols einzige Hütte mit 5-Sterne-Standard. „Sie bietet ein tolles Ambiente. Die Küche von Manni (Manfred Kleiner) ist brillant und außerdem verfügt die Hütte über einen hervorragenden Weinkeller“, sagt Fankhauser.

Haute-Cuisine am Berg erlebt man auch im Gourmet-Restaurant **Ice Q** in Sölden. Auf Grund seiner außergewöhnlichen Architektur diente es als spektakulärer Drehort des James Bond Filmes „Spectre“. Umringt wird der moderne Bau von mehr als 250 Dreitausendern und ein besonderes Highlight ist die Bond-Erlebniswelt „007-Elements“. Über das Ice Q sagt Haubenkoch Alexander Fankhauser: „Die Gerichte sind wirklich super gut und das Panorama ist einmalig.“

An der **Angerer Alm** in St. Johann in Tirol schätzt Fankhauser das perfekte Service durch Annemarie und deren Tochter Katharina Foidl. „Das Ambiente und die Zimmer sind sehr urig und die Gäste dürfen sich auf die hervorragende Küche freuen.“ Dass im Keller der Angerer Alm an die 6.000 Flaschen feinsten Weine aus aller Welt lagern, hat seinen Grund darin, dass Annemarie Foidl die Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbandes ist.

Für Familien mit Kindern

Bei den Familienwanderungen sind bis zu 200 Höhenmeter zu absolvieren und man beansprucht seine Wanderschuhe nicht länger als eine Stunde. Die meist kinderwagentauglichen Wege führen die Gäste zu den schönsten Bergpanoramen. Neben dem Naturerlebnis schätzen Familien auch das lockere Ambiente auf dem Berg.

Die kinderfreundliche **Mutterer Alm** hoch über Innsbruck wartet mit einem Abenteuerspielplatz und einem Wasserpark. Besonders beliebt ist der Speichersee zum Baden oder Floßfahren. Familien freuen sich auch über die üppigen Portionen. „Unser Favorit: Der Hühnerspieß mit Salat. Einen dermaßen guten gemischten Salat gibt’s sonst nur selten“, sagt Kathrin Siller, Themenexpertin für Familien.

Siller empfiehlt ebenso das **Berggasthaus Kammerkör** auf der Steinplatte in Waidring: „Der Gipfel des Hochgenusses sind traditionelle Schmankerl wie Tiroler Gröstl oder Kaspressknödel.“ Direkt neben dem Gasthaus befindet sich der Triassic Park, wo Besucher in die Trias-Zeit zurückversetzt werden. Auf rund 400 Quadratmetern präsentiert sich eine interaktive Erlebniswelt mit lebensgroß nachgebildeten Dinosauriern und einer prähistorischen Unterwasserwelt.

Falls der Nachwuchs mal keine Lust auf Knödel und Co hat, findet er auf der **Seealm Hög** in Serfaus auch internationale Speisen auf der Karte. Hinter großen Fensterfronten mit herrlichem Ausblick oder auf der Sonnenterrasse wählt man aus einer sehr großen Speisekarte mit den Schwerpunkten Fisch, vegetarisch und vegan. „Hier hat man das Gefühl, dass Kinder eben wirklich willkommen sind“, betont Kathrin Siller.

Die Themenexperten

Irene Prugger: Die Schriftstellerin und Almexpertin arbeitet für Magazine, Wochenzeitschriften und den Österreichischen Rundfunk. Prugger liebt Selbstgemachtes und hat zahlreiche Bücher und Reportagen über Almen und Hütten veröffentlicht.

Alexander Fankhauser: Der Zillertaler Haubenkoch ist Autor zahlreicher Kochbücher und zählt gemeinsam mit Andreas Wojta zu Österreichs kultigsten TV-Köchen, die man aus der Sendung „Frisch gekocht mit Andi und Alex“ kennt.

Kathrin Siller: Die Journalistin arbeitet im Resort „Leben“ der Tiroler Tageszeitung. Die Mutter zweier Töchter (6 und 4 Jahre) und eines Sohnes (2 Jahre) ist prädestiniert, um die familienfreundlichsten Almen im Land auszuwählen.

Weiterführende Informationen sind zu finden unter: www.tirol.at/kulinarische-wanderungen
Druckfähige Pressefotos: www.presse.tirol.at und www.bilder.tirol.at

6.061 Zeichen

Tirol zählt mit 12,3 Millionen Ankünften von Gästen aus über 50 Ländern und 49,4 Millionen Übernachtungen im Tourismusjahr 2017/18 sowie 34 Regionalverbänden zu den führenden Urlaubsdestinationen der Alpen. Der Tiroler Tourismus ist von einer fast 200jährigen Geschichte und zahlreichen Pionierleistungen geprägt. Gäste schätzen im Sommer wie im Winter einzigartige Naturerlebnisse, die hohe Qualität in Service und Infrastruktur sowie die international anerkannte Gastfreundschaft. Die **Tirol Werbung GmbH** mit Sitz in Innsbruck ist die Tourismusmarketing-Organisation des Landes. Ihr wichtigster Auftrag ist es, Tirol als den begehrtesten Kraftplatz der alpinen Welt zu positionieren.

MANUELA MÖRTENBÄCK

Presse

Tirol Werbung GmbH
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
Österreich

+43.512.5320-656 *t*

+43.512.5320.92-656 *f*

manuela.moertenbaeck@tirolwerbung.at *e*