



Die Untermarkter Alm – ein Imster Highlight

Wie der Almwirt Martin Winkler neue Ideen für seine Gäste auf die Beine stellt

Die [Untermarkter Alm](#) hat sich mit ihren kulinarischen Köstlichkeiten und ihrem vielseitigen kulturellen und musikalischen Programm in der [Ferienregion Imst](#) einen Namen gemacht. Die Location, auch kurz UALM genannt, die Martin Winkler, vor vier Jahren gepachtet hat, ist mitten im Tiroler Ski- und Wandergebiet Hoch-Imst – direkt bei der Mittelstation der Imster Bergbahnen und am Start der Alpine Coaster Bahn gelegen und bietet komfortable Übernachtungsmöglichkeiten. Winkler verfolgte in seinem Leben zwei Bereiche: Er war immer schon passionierter Skifahrer und hatte sich aber auch dem Beruf als Koch verschrieben; eher eine Berufung, ist er doch in einer Familie aufgewachsen, die im benachbarten Pitztal einen Gasthof betrieben hatte.

Küchenpionier und Gastfreund

Lange Zeit liefen die Bereiche Skitourismus und Gastwirtschaft parallel, doch auf der UALM legt Winkler den Fokus auf ein ungewöhnliches Gastronomie-Gesamterlebnis: Der 49-jährige Wahlimster hat es sich zur Aufgabe gemacht, für die einheimische Bevölkerung und die Urlauber mehr als nur ein guter Gastgeber zu sein: ein Gastfreund. Seine Küchen-Philosophie unterstreicht die Wertschätzung für die Erzeugnisse aus der Region: „Unsere Speisen sind aus heimischen Zutaten zubereitet. Wir legen Wert auf saisonale Produkte und unsere [kulinarische Ausrichtung](#) ist neu und zukunftsorientiert. Da ist einfach Schwung drauf“, so der UALM-Wirt.

„Oft ist weniger mehr“

2020 ist ein Jahr, das unter neuen Vorzeichen begann. Der Start in die Saison erfolgte für den Hüttenbetreiber etwas verspätet mit der Eröffnung am 15. Mai: „Die Zeit war ruhiger, wir haben uns wieder auf unsere traditionelle Tiroler Gastlichkeit besinnen können. Die Freude am Neustart war jetzt umso größer, das haben uns auch unsere einheimischen Gäste gespiegelt“, sagt Winkler. Sein Fazit: „Oft ist weniger mehr. Und der Genuss erfährt wieder eine höhere Wertschätzung.“ Genutzt hat er auch die Zeit, um neue Gerichte zu kreieren. „Wir konnten diese entspannt zu Hause ausprobieren, dabei haben wir viele vegane und vegetarische Kreationen zubereitet und in der Familie verkostet“, erzählt er stolz. Selbst kreativ wurde er auch in der Gaststube – mit einer neuen Dekoration, die aus den Fundstücken aus der näheren Umgebung stammt.

Neubeginn der Veranstaltungen

Winkler brachte 2019 einige neue Veranstaltungsformate in Imst auf den Weg: Genuss hoch 3 und Kultur hoch 3, mit dem Ziel, zusammen mit vielen einheimischen Partnern und deren Erzeugnissen den Berg zu beleben. Ein Konzept, das gut angenommen wurde. „Wir hatten rund 15 Veranstaltungen pro



Saison, immer kulinarische und musikalische Events im Wechsel“, so Winkler. Für 2021 ist die Veranstaltung Kunst hoch 3, ebenfalls 2019 ins Leben gerufen, bereits budgetiert. Für andere Events laufen die [Planungen](#).

Um den Neubeginn gebührend zu feiern, lädt die UALM zu einer [Weinverkostung](#) am 11. Juni 2020 – mit Weinen aus dem Burgenland vom Weingut Wurzinger und mit köstlichen Tiroler Tapas – vom marinierten Rehschinken mit Himbeer-Confit, über gebeiztes Saiblingsfilet bis zu Kartoffeln mit Backendlstreifen. Auch hier hat das Nachdenken über das Gastronomie-Konzept Früchte getragen, denn Martin Winkler ist vor allem eines: Ein Gastgeber, der mit Herzblut ganz seiner Berufung nachkommt: die echte Tiroler Gastfreundlichkeit mit Leben zu füllen. Dann heißt es auch hier: Leben wie Gott in Tirol!

Unser Tipp

Mehr Infos zur Untermarkter Alm sowie zur Weinverkostung finden Sie [hier](#).

Hinweis

Hier finden Sie alle Vorteile, die der [URLAUB\(S\)PASS](#) in der Ferienregion Imst für Sie bereithält.

Mehr Informationen zur Ferienregion Imst finden Sie unter: www.imst.at.

Imst Tourismus
Andrea Huter
Johannesplatz 4
A-6460 Imst
T +43 5412 6910-19
huter@imst.at
info@imst.at
www.imst.at