DIE KULINARISCHE VIELFALT DER REGION INNSBRUCK GENIESSEN

Hütten-Flair und Haubenküche, Tiroler Spezialitäten und internationale Köstlichkeiten, traditionelle Gerichte und moderne Interpretationen – die Region Innsbruck serviert Foodies und Feinschmeckern ein wahres alpin-urbanes Buffett der Köstlichkeiten. Hier genießt man die Freiheit, an nur einem Ort jeden Tag aufs Neue zu wählen: Von deftig bis süß wird in Traditionsgasthäusern, hippen Lokalen und elegantem Ambiente jeder Geschmack bedient. Auf eine kulinarische Reise durch die Tiroler Küche laden zum Beispiel die Food Tours durch Innsbrucks Gassen ein mit deftigen Schmankerln, typischer Tiroler Hausmannskost und traditionellen Tiroler Produkten neu interpretiert. Und wer etwas Einzigartiges erleben möchte, diniert in der Gourmet-Gondel oder picknickt ganz ursprünglich auf über 2.000 Metern Seehöhe.

„Einen Kaspressknödel, bitte!" – den Geschmack des Landes auf der Zunge zergehen lassen. „Eine Miso-Suppe, bitte!" – den Hauch Exotik schmecken, der die Bergluft würzt. Ob traditionelle Tiroler Gerichte oder Erlesenes von der Speisekarte der Welt – die Region Innsbruck ist kulinarisch breit aufgestellt und bittet facettenreich zu Tisch. Im urigen Alm-Ambiente oder im edlen Gourmetlokal, in der schönen Stube des Traditionsgasthauses oder im fernöstlichen Flair, werden wahre Genuss-Erlebnisse serviert. Was auch immer Herz und Gaumen begehren, die lokalen Küchen bieten die Freiheit, jeden Tag nach eigenem Geschmack zu wählen. Und weil die Region Innsbruck auf ihre ganz eigene Art und Weise für das leibliche Wohl ihrer Gäste sorgt, genießt man allerhand Köstlichkeiten auch schon mal in einer Gondel dem Gipfel entgegenschwebend oder auf einer Picknickdecke mit ausgewählten Schmankerln auf der Nordkette, 2.000 Meter über Seehöhe. Hungrig, auf noch mehr Innsbruck? „Gerichte mit Geschichte" erlebt man bei einer ganz besonderen Stadtführung: Die Innsbruck Food Tours nehmen alle Genießer und Entdecker mit auf eine kulinarische Reise durch die Tiroler Küche. Mahlzeit!

Kulinarische Highlights im Sommer
In der Region Innsbruck duftet es diesen Sommer nach mehr... Mehr Vielfalt, mehr Erlebnis, mehr Genuss. Das Besondere: Mitten in den Alpen entdeckt und schmeckt man dieses „Mehr" ganz entspannt und an außergewöhnlichen Orten. So beispielsweise in der Gourmet-Gondel am Patscherkofel. Ja, am Innsbrucker Hausberg nutzt man die Panoramagondel nicht nur, um in luftige Höhen zu kommen, sondern man genießt schon auch mal ein köstliches Frühstück oder ein 5-Gänge-Dinner! Während man Runde um Runde dem Gipfel entgegenschwebt, lässt man sich die Köstlichkeiten am reich gedeckten Tisch schmecken, inklusive traumhafter Aussicht. Oder – wie wäre es, sich den bereits gepackten Picknick-Rucksack der Nordkettenbahnen zu schnappen, um an einem wunderbaren Plätzchen im Grünen die zünftige Jause mit Bergkäse, Speck und mehr zu genießen? Klingt gut? Dann nichts wie rauf auf die Nordkette! Hier, auf über 2.000 Metern Seehöhe, kann man dieses besondere Picknick erleben. Auch hier sind traumhafte Aussichten inklusive, auf die umliegende Bergwelt und das bunte Treiben der Stadt, die der Nordkette zu Füßen liegt. Apropos Füße: Bei den Innsbruck Food Tours verdient man sich das Essen quasi im Gehen. Auf diesem genussvollen Spaziergang durch Innsbruck und die Tiroler Kochkunst wird gegessen, getrunken, geredet – und eben einige Meter gemacht. Ganz nach dem Motto: Nach dem Essen sollst du ruhen oder eben tausend Schritte tun!

Die Berge im Blick, die weite kulinarische Welt auf dem Teller
Die Vielfalt und Internationalität der Region Innsbruck spiegelt sich wunderbar in ihrer Gastroszene wider, besonders die Nähe zu Italien zeigt sich auf vielen Speisekarten. Einen Hauch Italianità verbreiten etwa das architektonische Schmuckstück Il Convento, dessen Räumlichkeiten gekonnt alte Stadtgeschichte und zeitgemäße Architektur vereinen, oder Die Pizzerei, in der es durchaus nicht nur Pizzen zu speisen gibt. Das Sapori oder das La Cantina bitten zum „intermezzo italiano" und die Trattoria-Pizzeria Due Sicilie bringt wahres italienisches Lebensgefühl nach Innsbruck.
Wen es nach Sushi bzw. asiatischen Küchengeheimnissen gelüstet, der findet in Innsbruck eine würzige Auswahl, denn: Innsbruck „kann" thailändisch ebenso wie indisch, chinesisch, koreanisch oder nepalesisch, wenn es ums Kochen geht.

Die vielfach vegetarisch ausgerichteten Speisen der asiatischen Küche verbinden die Lust aufs Fleischlose mit der Leichtigkeit, die einer modernen Lebensart entgegenkommt. Sensei, Thai Li Ba, Noi, Jaipur, Miso oder Himal sind nur einige der zahlreichen Restaurants, die Asian Delight servieren.
Kulinarische Vielfalt Tür an Tür findet man in der Innsbrucker Markthalle: Hier stehen bei Soultans arabische Köstlichkeiten auf der Speisekarte, bei Fisch Peer lässt man sich Köstliches aus den Wassern dieser Welt servieren, bei Da Raffaele heißt es „Pasta pur", Der Franzose serviert zum herzhaften „Bon jour" Bistrospezialitäten und Käse und Liebhaber der Tiroler Küche werden bei Achleitners Hausmannskost satt.

Bodenständig, qualitätsgeprüft, gschmackig guat!
So bitten in der Region Innsbruck zahlreiche Betriebe zu Tisch, die besonderes Augenmerk auf authentische Atmosphäre und Architektur, Regionalität und Frische der verwendeten Produkte legen – und dafür mit dem Siegel des Vereins „Tiroler Wirtshauskultur" ausgezeichnet sind. Der Gasthof Weisses Rössl und das Restaurant Goldener Adler in der Innsbrucker Altstadt, der Gasthof Ägidihof in Igls, der Landgasthof Zum Wilden Mann in Lans und das Familien-Wirtshaus Stern in Obsteig sind nur einige der kulinarischen Stätten der Region Innsbruck, die die Tiroler Gastlichkeit leben und Tiroler Köstlichkeiten zu Tisch bringen. Hier genießt man saisonale Leckerbissen, frisch geerntet von den heimischen Gemüsebauern, und erstklassige Qualität aus heimischen Gewässern, Betrieben und Brauereien. Vielerorts wird die traditionelle Küche zudem noch mit dem heutigen kulinarischen Spirit gewürzt und auf eigene, frische Art interpretiert.

Hauben-Schmaus
Traditionell und edel speist man in den von Gault Millau ausgezeichneten Haubenrestaurants – und davon gibt es in der Region Innsbruck eine gute Handvoll. Das Schöneck, ein bezaubernder alter Ansitz in Innsbruck, und Die Weiberleit, ein kulinarisches Kleinod im Dorf Ranggen beispielsweise bringen Genuss, Raffinesse und Qualität auf die Teller. Auch die beiden Lokale Sitzwohl und Lichtblick warten in der Innsbrucker Innenstadt mit einer Haube und 14 Gault Millau Punkten auf und erfreuen Genießer mit einer besonders gepflegten Esskultur. Im Café-Restaurant Sacher in der Innsbrucker Altstadt oder in den beiden kulinarisch „beflügelten" Traditionshäusern Schwarzer Adler und Goldener Adler erlebt man ebenso genussvolle Stunden.

Über Innsbruck Tourismus
Innsbruck Tourismus ist die offizielle Destinationsmanagementorganisation der Region Innsbruck, die sich von der Tiroler Landeshauptstadt über 40 Orte in ihrer Umgebung erstreckt – vom Inntal aufs Mieminger Plateau über Kühtai bis ins Sellraintal. Mit jährlich knapp 3,5 Mio. Nächtigungen und 4 Mio. Tagesgästen (Stand 2019) zählt die Region Innsbruck mit zu den größten Tourismus Institutionen Österreichs und ist eine einzigartige Symbiose zwischen pulsierendem urbanem Raum und faszinierender alpiner Bergwelt. Vielfältiges Stadtflair und Sightseeing sind nur einen Atemzug von der nächsten Rad- oder Wandertour, dem nächsten Ski- oder Winterwandererlebnis entfernt. Die kostenlose Gästekarte Welcome Card ist der Schlüssel zur grenzenlosen Vielfalt der Region: Mit der kostenlosen Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel können hoch und quer zahlreiche Highlights nachhaltig und komfortabel erlebt werden. Für die rund 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter steht der Gast im Mittelpunkt ihres Denkens und Handelns. Durch ihre Begeisterung für den alpin-urbanen Raum vermitteln sie ihren Gästen, wofür das eigene Herz schlägt, und bereiten somit immer wieder aufs Neue unvergessliche Urlaubserlebnisse im Einklang mit Mensch und Natur. Mit seinen insgesamt 13 Tourismus Informationen ist Innsbruck Tourismus nah bei seinen Gästen, mitten im Geschehen und am Puls der Zeit – ein Dreh- und Angelpunkt für authentische Geschichten und persönliche Impressionen von lokalen Charakteren, die sich auf dem beliebten Blog und den sozialen Kanälen unter #myinnsbruck wiederfinden.

Weiterführende Links
Blog: www.blog.innsbruck.info
Facebook: www.facebook.com/Innsbruck

Instagram: www.instagram.com/innsbrucktourism
Twitter: twitter.com/InnsbruckTVB
YouTube: https://www.youtube.com/user/InnsbruckTVB
Pinterest: www.pinterest.at/innsbrucktvb/_created

Rückfrage-Hinweis
Innsbruck Tourismus
Alexandra Sasse, MA
Markt-Management Deutschland, Österreich, Schweiz
Burggraben 3
A-6020 Innsbruck
+43 512 / 53 56 – 504
www.innsbruck.info
a.sasse@innsbruck.info

Bildarchiv (Material zur kostenfreien Verwendung)
www.innsbruckphoto.at/extern
www.innsbruck.newsroom.pr