

Der Countdown zum Gauder Fest 2022 im Zillertal läuft

„Treff‘ ma ins am Gauder!“, so lautet auch diesmal wieder das Motto für eines der größten Frühlings- und Trachtenfest in ganz Österreich. Das Gauder Fest findet heuer vom 28. April bis zum 1. Mai in Zell am Ziller statt, und gehört zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Traditionell lassen Einheimische und Gäste am ersten Wochenende im Mai im Zillertal die Tradition hochleben. Um die Wartezeit aufs Gauder Fest etwas zu verkürzen, haben wir heute nicht nur Infos rund ums Gauder, sondern auch Bierrezepte zum Ausprobieren.



Plakat: Thomas Riess

Beim Gauder Fest geht es nicht nur um Tradition und Zillertaler Herzlichkeit, sondern auch um das Zillertaler Bier. Seit mehr als 500 Jahren wird in Zell am Ziller das mittlerweile weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Zillertal Bier gebraut. Seit 16 Generationen ist die Braukunst in Familienhand. Tirols älteste Privatbrauerei lässt es sich anlässlich des größten Trachten- und Frühlingsfests in Westösterreich nicht nehmen, die Festbesucher beim Gauder mit ihren Bierspezialitäten zu verwöhnen. Eigens für das Fest kreiert, wird Jahr für Jahr der berühmte Gauder Bock und der Gauder Steinbock gebraut. Die Vorbereitungen dafür beginnen bereits im November, bis zum Fest am ersten Maiwochenende hat das edle Hopfengetränk sein einzigartiges Aroma voll entfaltet. Das Rezept für den Gauder Bock und den Gauder Steinbock, die beide übrigens mehr Volumenprozent Alkohol enthalten als gewöhnliches Pils oder Märzenbier, ist schon fast 100 Jahre alt. *„Das Gauder Fest ist für Jung und Alt auf jeden Fall einen Besuch wert, denn Brauchtum und Tradition, gepaart mit Zillertaler Gastfreundschaft und umrahmt von einzigartiger Naturkulisse, das gibt es nur hier!“,* ergänzt **Beate Kassner**, Geschäftsführerin von Zillertal Tourismus.

Gauder-Vorfreude für Zuhause

Warten aufs Gauder ist für Erwachsene fast so, wie das Warten aufs Christkind für Kinder. Damit die Vorfreude zur Gaumenfreude wird, kannst du dir echtes Gauder-Feeling schon jetzt daheim auf den Teller holen, mit unserem Rezept für eine **Biersuppe mit Bierbrotstangerl**:

Zutaten für 4 Personen:

Für die Stangerl:

300 g glattes Weizenmehl und etwas Mehl zum Bestäuben
150 g Roggenmehl
1 TL Anissamen
10 g frischer Germ (Hefe)
250 ml dunkles Bier (wir empfehlen Zillertal Bier)
2 TL Kümmel
grobes und feines Salz

Für die Suppe:

500 ml Zillertal Imperial Hell (oder helles Pils)
250 ml Suppe (Rindssuppe oder Gemüsesuppe)
130 ml Milch
30 g glattes Weizenmehl
2 Eidotter
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Honig zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Für die Bierstangerl das Mehl, Anis und eine ordentliche Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Germ hineinbröckeln und mit Bier und 100 ml Wasser aufgießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten (per Hand oder mit einer Küchenmaschine). Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Teig in acht gleich große Stücke teilen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Rechtecken auswalken. Der Breite nach einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
3. Das Backrohr auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Stangerl mit Wasser bepinseln und mit Kümmel und grobem Salz bestreuen. Im Backrohr ca. 15 Minuten goldbraun backen.
4. Währenddessen für die Suppe Bier und Rind- bzw. Gemüsesuppe (beides kalt) in einen Topf geben. Milch, Mehl und Eidotter miteinander glatt rühren und mit einem Schneebesen in die Suppe rühren. Dann erhitzen und köcheln, bis die Suppe eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Topf von der Flamme ziehen und die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen.
5. Die Suppe in Schalen anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit den Bierbrotstangerln servieren.



© Zillertal Tourismus, Kevin Ilse

Alle Infos zum Gauder und das gesamte Programm zum Fest findest du unter www.gauderfest.at

Über das Zillertal

Tal der Dreitausender, des ewigen Eises, des ganzjährigen Skivergnügens, der kulinarischen Höhepunkte und der Musik. Perfekt präparierte Pisten, traumhafte Langlaufloipen und Rodelbahnen im Winter, hunderte Kilometer Wanderwege und Bikestrecken sowie erfrischende Freibäder und idyllische Bergeseen mit kristallklarem Wasser im Sommer – umgeben von einzigartigen Bergpanoramen: das erlebst du nur hier. Vom Hochfeiler, dem mit 3.509m höchsten Berg des Zillertals, zieht sich das Zillertal über 47km am Ziller entlang talauswärts. Die berühmte Zillertaler Gastfreundschaft der mehr als 35.000 Einwohner können Sie in den 25 Gemeinden des Zillertals selbst erleben. Sommer wie Winter stehen Wohlbefinden, Regionalität und Genuss an oberster Stelle. Egal ob einzigartige Bergerlebnisse oder einfach nur die Natur genießen, Möglichkeiten gibt es im aktivsten und musikalischsten Tal der Welt wie Nadeln im Zirbenwald. Dazu kommt höchster Genuss: von regionaler Kulinarik, echter Zillertaler Hausmannskost bis hin zu exquisiten Gourmet-Menüs. Willkommen im Zillertal – das fühlst du nur hier.

Exklusive #Zillertal Momente auf unseren Social Media Kanälen 

Weitere Informationen unter www.zillertal.at oder presse@zillertal.at

Presstexte und Bildmaterial zur redaktionellen Verwendung unter: <http://zillertal.newsroom.pr>

Pressekontakt:

Kathrin Baumann, BA MSc
Zillertal Tourismus GmbH
Bundesstraße 27d
A-6262 Schlitters
t: +43 5288 87 187
m: +43 664 500 33 02
www.zillertal.at
presse@zillertal.at

Rückfragehinweis:

Mag. Jennifer Plattner
ProMedia
Brunecker Str. 1
A-6020 Innsbruck
t: +43 512 214004 – 17
m: +43 664 520 83 73
www.newsroom.pr
jennifer.plattner@pro.media