

# De Tirolse keuken – duurzaam & modern

*Van spekknoedelsoep en het Tirolse pastagerecht 'Schlutzkrapfen' tot aan kaiserschmarren: de klassiekers uit de Tirolse keuken zijn niet weg te denken van de menukaart – en zijn in het hele land in almboerderijen en hutten, in authentieke café-restaurants en in menig gourmetrestaurant te vinden. Dat deze traditionele gerechten nog steeds trendy zijn, bewijzen ook de jonge koks in Tirol die een moderne interpretatie van de populaire Tirolse keuken serveren.*

Zowel herbergiers, sterrenkoks alsook opkomende jonge koks in Tirol kiezen voor regionale en duurzaam geproduceerde ingrediënten. Natuurlijk volgen zij hierbij ook de trends, zoals in het aanvankelijk de vegetarische en later ook de vegan keuken. De Tirolse keuken is weliswaar stevig, maar veel gerechten – zoals de Kaspressknödel, kaasspätzle of Kaiserschmarren – waren altijd al vegetarisch. En steeds meer restaurants en hotels laten zien dat ook de plantaardige keuken zonder vlees en melkproducten heerlijk is.

Uit geselecteerde voorbeelden van de Tirolse horeca blijkt hoe de traditie van de Tirolse keuken met succes toekomstbestendig kan worden gemaakt en op een moderne wijze wordt geïnterpreteerd.

## **Oniriq – vegetarische keuken op sterrenniveau**

Een proeverijmenu van zeven gangen – en wel volledig vegetarisch. Sterrenkok Christoph Bickel serveert weliswaar ook vlees en vis, maar alleen als dit expliciet wordt besteld. Exotische ingrediënten worden in zijn met vier koksmutsen onderscheiden Restaurant Oniriq in Innsbruck niet geserveerd. Veeleer worden klassiekers van de Tirolse keuken op een nieuwe manier geïnterpreteerd en met regionale ingrediënten bereid. En dan bij voorkeur vegetarisch. Veel ingrediënten voor zijn gerechten plukt de kok in de bossen en bergen van Tirol, maar hij hecht tevens aan de goede samenwerking met de inheemse boeren.

Nadat hij meerdere keren in het buitenland verbleef, keerde Christoph Bickel in 2017 met een bijzondere droom naar zijn thuisland terug: zijn gasten laten kennis maken met de Tirolse keuken. "In mijn restaurant Oniriq wil ik gasten die willen eten op het hoogste niveau, kennis laten maken met de Alpenkeuken. Eigenlijk zoals mijn oma vroeger kookte – alleen enigszins opgepimpt of aangepast." En zo serveert hij bijvoorbeeld het "Tiroler Gröstl" in de vorm van een gepocheerd kwartelei met mayonaise van gebakken uitjes in een nest van rauwe aardappeldraden.

### **Die Wilderin – seizoensgerechten uit de Alpenregio**

Regionaal, seizoensgebonden, duurzaam – in het restaurant *Die Wilderin* in het oude centrum van Innsbruck wordt alleen dat geserveerd wat op dat moment verkrijgbaar is. Dat betekent dus: er worden alleen fruitsoorten en groenten gebruikt die in het betreffende seizoen – ofwel de betreffende week – op de velden rond Innsbruck worden geoogst. Of die met een vooruitziende blik werden ingemaakt. En omdat vlees altijd als heel dier van boeren uit de regio wordt ingekocht, kan het ook wel eens zo zijn dat het populaire filet op is, maar in plaats daarvan heerlijke wangetjes op het menu staan.

Over de drijfveer van Claudia Kogler en de twee chef-koks Christoph Zingerle en Thomas Michler is, kunnen we kort zijn: "Het enorme plezier aan de smaak van de Alpen, de passie voor de producten van de boeren die met ons samenwerken en hun vee, velden, meren en tuinen alsook de liefde voor de gastronomie." Het is dan ook niet verwonderlijk dat Die Wilderin met haar bijzondere concept met succes een "Gault & Millau"-koksmuts wist binnen te slepen.

### **Die Unterwirtinnen – bekroonde slow food in een historisch gebouw**

Sinds 1490 is de Unterwirt in de kleine gemeente Ebbs in het Kufsteinerland op de kaart te vinden. Al net zo traditierijk is de geschiedenis van het familiebedrijf dat Sabrina, Maria en Katrin Steindl als "Die Unterwirtinnen" van hun ouders hebben overgenomen. Sindsdien hebben de zussen de Unterwirt in een familiair gourmet-hotel met slow food-restaurant omgetoverd dat met twee koksmutsen werd onderscheiden. Tirolse slow food, dat betekent voor de zussen zo regionaal mogelijke en natuurlijke biologische ingrediënten. Die vervolgens worden verwerkt tot eigentijdse interpretaties en traditionele klassiekers van de Tirolse en Oostenrijkse keuken. Want ook een schnitzel mag natuurlijk niet op de menukaart ontbreken: "De Wiener Schnitzel blijft een signature dish van ons restaurant en dat is prima."

Ondanks de duidelijke visie voor de toekomst vergeten de zussen hun herkomst niet: "De richting die onze ouders met de "Unterwirt" lange tijd geleden zijn ingeslagen, past helemaal bij ons. Zij hebben de basis gelegd voor de kwaliteitseisen die wij vandaag de dag hanteren. Wij moeten deze filosofie alleen voor ons en de toekomst aanpassen en ons hier 100% voor inzetten." En zo staat met een beetje geluk tijdens een bezoek aan het restaurant ook senior chef-kok Edmund Steindl in de keuken die als voorloper van de slow food-beweging wordt beschouwd en reeds dertig jaar geleden met de eerste koksmuts voor de Unterwirt werd onderscheiden.

### **Kwaliteitskeurmerk voor handel en gastronomie**

Om de kwaliteit van de Tirolse producten voor de consument in één oogopslag inzichtelijk te maken, werden er twee keurmerken voor een eenvoudige oriëntatie in het leven geroepen. Zo staat het in de handel gebruikte keurmerk "*Qualität Tirol*" voor regionale, duurzaam geproduceerde voedingsmiddelen van de hoogste kwaliteit die voor 100% in Tirol zijn geteeld en veredeld. In de gastronomie daarentegen getuigen de "*Bewusst Tirol*"-bedrijven van een bijzonder hoge kwaliteit. Het initiatief van het land Tirol en de organisatie 'Agrarmarketing Tirol' onderscheidt horecabedrijven die aantoonbaar in toenemende mate kiezen voor producten uit de regio. Meer

dan 220 bedrijven in het land hebben zich bij het initiatief aangesloten dat de samenwerking tussen de Tirolse economie en landbouw duurzaam versterkt en stimuleert.

Meer informatie over de Tirolse keuken, Tirolse gerechten en traditionele alsook innovatieve bedrijven vindt u op [www.visittirol.nl/eten-drinken](http://www.visittirol.nl/eten-drinken)

5.839 tekens

MH

**Tirol** hoort met zijn 34 regionale afdelingen tot de toonaangevende vakantiebestemmingen van de Alpen. Het Tiroler toerisme baseert op een geschiedenis van bijna 200 jaar en talloze baanbrekende mijlpalen. Gasten waarderen zowel in de zomer alsook in de winter het alpine berglandschap en de natuur, de hoge kwaliteit van de service en infrastructuur alsook de gastvrijheid. Die Tirol Werbung GmbH is gevestigd in Innsbruck, maakt deel uit van de Lebensraum Tirol Holding GmbH en fungeert als toerismemarketingorganisatie van het land. Haar taak is het om Tirol als de populairste bestemming van de alpine wereld te positioneren.

**DENISE KRUG**  
Market Manager Belgium

Tirol Werbung GmbH  
Maria-Theresien-Straße 55  
6020 Innsbruck  
Austria  
+43.512.5320-369 *t*  
denise.krug@tirolwerbung.at *e*

**STEPHAN NAGL**  
Market Manager Netherlands

Tirol Werbung GmbH  
Maria-Theresien-Straße 55  
6020 Innsbruck  
Austria  
+43.512.5320-367 *t*  
stephan.nagl@tirolwerbung.at *e*