

Tiroler Kulinarik – nachhaltig & modern

Von der Speckknödelsuppe über Schlutzkrapfen bis zum Kaiserschmarren: Die Klassiker der Tiroler Küche sind von der Speisekarte nicht wegzudenken – und quer im ganzen Land auf Almen und Hütten, in bodenständigen Wirtshäusern und in so manch einem Gourmetrestaurant zu finden. Dass die traditionellen Gerichte noch lange nicht ausgedient haben, beweisen auch die jungen Köche des Landes, welche die beliebte Tiroler Kulinarik modern interpretiert auf die Teller bringen.

Hüttenwirte, Sterneköche und auch die aufstrebenden Jungköche des Landes setzen gleichermaßen auf regionale und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Sie greifen dabei Trends wie anfangs die vegetarische und später die vegane Küche wie selbstverständlich mit auf. Zwar mag die Tiroler Küche deftig sein, viele Gerichte – wie etwa Kaspressknödel, Käsespätzle oder Kaiserschmarren – sind jedoch seit jeher vegetarisch. Und immer mehr Restaurants und Hotels zeigen, dass auch die pflanzliche Küche, ganz ohne Fleisch und Milchprodukte, schmecken kann.

Ausgewählte Beispiele der Tiroler Gastronomieszene zeigen, wie die Tradition der Tiroler Küche erfolgreich zukunftstauglich gemacht und modern interpretiert wird:

Oniriq – Vegetarische Küche auf Haubenniveau

Ein siebengängiges Degustationsmenü – und das rein vegetarisch. Zwar serviert Haubenkoch Christoph Bickel auch Fleisch oder Fisch, doch nur, wenn dies explizit bestellt wird. Exotische Zutaten kommen in seinem mit vier Hauben prämierten *Restaurant Oniriq* in Innsbruck nicht auf den Teller, vielmehr werden Klassiker der Tiroler Küche neu interpretiert und mit regionalen Zutaten zubereitet. Und dies eben bevorzugt vegetarisch. Viele Zutaten seiner Küche pflückt der Tiroler in den Wäldern oder Bergen Tirols, aber auch die gute Partnerschaft mit den heimischen Landwirten ist ihm wichtig.

Nach mehreren Auslandsaufenthalten kehrte Christoph Bickel 2017 mit einem besonderen Traum zurück in seine Heimat: dem Gast die Tiroler Küche näherzubringen. „Im Oniriq möchte ich dem Gast, der auf höherem Niveau essen möchte, die Alpenküche näherbringen. Eigentlich so, wie meine Oma gekocht hat – nur leicht aufgepeppt oder verändert.“ Und so kommt beispielsweise das „Tiroler Gröstl“ in Form eines pochierten Wachteleis mit Röstzwiebelmayo in einem Nest aus rohen Kartoffelfäden auf den Teller.

Die Wilderin – Saisonaler Genuss aus dem Alpenraum

Regional, saisonal, nachhaltig – in der *Wilderin* mitten in Innsbrucks Altstadt gibt es nur, was es eben gerade gibt. Was so viel bedeutet wie: Es wird genau jenes Obst und Gemüse verkocht, das die Felder rund um Innsbruck in der jeweiligen Jahreszeit – oder besser gesagt Woche – gerade hergeben. Oder vorausschauend zuvor eingekocht wurde. Und da Tierfleisch immer als ganzes Vieh von Landwirten aus der Region eingekauft wird, kann es schon mal passieren, dass das beliebte Filet zwar aus ist, dafür aber geschmackvolle Bäckchen auf der Karte stehen.

Was das Team rund um Claudia Kogler und die beiden Küchenchefs Christoph Zingerle und Thomas Michler antreibt, ist im Übrigen schnell erklärt: „Die unbeschreibliche Freude am Geschmack der Alpen, die Hingabe zu den Produkten unserer landwirtschaftlichen Partner und deren Viecher, Felder, Seen und Gärten sowie die Begeisterung fürs leidenschaftliche Gastgeben.“ So ist es wohl auch nur wenig verwunderlich, dass sich die Wilderin mit ihrem besonderen Konzept erfolgreich eine „Gault & Millau“-Haube erkocht hat.

Die Unterwirtinnen – Prämiertes Slow Food im historischen Gebäude

Seit 1490 ist der Unterwirt in der kleinen Gemeinde Ebbs im Kufsteinerland auf der Karte zu finden. Ebenso traditionsreich ist die Geschichte des Familienbetriebs, den Sabrina, Maria und Katrin Steindl als „Die Unterwirtinnen“ von den Eltern übernommen haben. Seither haben die Schwestern den Unterwirt in ein familiäres Gourmethotel mit Slow Food-Restaurant verwandelt, das sich mit zwei Hauben schmücken darf. Tiroler Slow Food, das bedeutet für die Schwestern möglichst regionale und natürlich biologische Zutaten. Die infolge zu zeitgenössischen Interpretationen und traditionsreichen Klassikern der Tiroler und österreichischen Küche verarbeitet werden. Denn natürlich darf auch ein Schnitzel nicht auf der Karte fehlen: „Das Wiener Schnitzel ist nach wie vor ein Signature Dish unseres Hauses und das ist auch gut so“.

Trotz einer klaren Vision für die Zukunft vergessen die Schwestern jedoch auch ihre Herkunft nicht: „Die Richtung, die unsere Eltern mit dem „Unterwirt“ schon vor langer Zeit eingeschlagen haben, passt absolut. Sie haben diesen Qualitätsanspruch etabliert, hinter dem und für den wir stehen. Wir müssen die Philosophie nur für uns und die Zukunft anpassen und Vollgas geben.“ Und so steht mit etwas Glück bei einem Besuch auch Seniorchef Edmund Steindl in der Küche, der als Vorreiter der Slow-Food-Bewegung gilt und bereits vor dreißig Jahren die erste Haube für den Unterwirt verliehen bekam.

Gütesiegel für Handel und Gastronomie

Um die Qualität der Tiroler Produkte auf einen Blick für Konsumenten erkennbar zu machen, sorgen gleich zwei Gütesiegel für Orientierung. So steht das im Handel auffindbare Gütesiegel „*Qualität Tirol*“ für regionale, nachhaltig produzierte Lebensmittel von höchster Güte, die zu 100% in Tirol gewachsen und veredelt sind. In der Gastronomie hingegen zeugen die „*Bewusst Tirol*“-*Betriebe* von besonders hoher Qualität. Die Initiative des Landes Tirol und der Agrarmarketing Tirol zeichnet Gastronomiebetriebe aus, die nachweislich verstärkt auf Produkte aus der Region setzen. Über 220 Betriebe im Land sind Partner der Initiative, welche das Zusammenspiel der Tiroler Wirtschaft und Landwirtschaft nachhaltig stärkt und fördert.

Weitere Informationen zur Kulinarik in Tirol, zu typischen Tiroler Gerichten und traditionellen sowie innovativen Betrieben sind zu finden auf www.tirol.at/kulinarik.

5.839 Zeichen

MH

Tirol zählt mit seinen 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 die alpine Berglandschaft und Natur, die hohe Qualität in Service und Infrastruktur sowie die Gastfreundschaft. Die Tirol Werbung GmbH mit Sitz in Innsbruck ist Teil der Lebensraum Tirol Holding GmbH und fungiert als Tourismusmarketing-Organisation des Landes. Ihr wichtigster Auftrag ist es, Tirol als den begehrtesten Kraftplatz der alpinen Welt zu positionieren.

DANIEL GEHRING
Presse

Tirol Werbung GmbH
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
Österreich
+43.512.5320-366 *t*
daniel.gehring@tirolwerbung.at *e*