

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE UND AUSGEZEICHNETE BETRIEBE IN ZELL-GERLOS, ZILLERTAL ARENA

Die Verkündung der Bewertungen in den Guides Gault&Millau und Falstaff werden jedes Jahr mit großer Spannung erwartet. Die Region Zell-Gerlos, Zillertal Arena ist nicht nur für die vielfältigen Freizeitmöglichkeiten im Sommer wie im Winter bekannt, sondern auch der Genuss und die Herzlichkeit werden in der Region im Herzen des Zillertals großgeschrieben. Sie bietet erstklassige Adressen für Feinspitze und kulinarische Liebhaber und exzellente Hotels für unvergessliche Urlaubserlebnisse. Kürzlich wurden wieder Betriebe der Region ausgezeichnet.

Kulinarik und Hotellerie auf höchstem Niveau

Nach der Prämierung zum Newcomer des Jahres wurde das 5*s Green Spa Hotel MalisGarten in Zell am Ziller vom Gault&Millau Hotelguide zum Hotel des Jahres 2024 gekürt und überzeugt mit dem einzigartigen Konzept und spiegelt die Anerkennung für die hervorragende Qualität und den erstklassigen Service wider. Auch in der Welt der Gourmetküche fühlen sich die Ziller Seasons Betriebe heimisch – das Restaurant HeLeni wurde mit 2 Hauben und 13 Punkten von Gault&Millau und mit 2 Gabeln und 87 Punkten von Falstaff gewürdigt. Die Restaurants DieMarie im Posthotel und Wilde Kräuter Küche in MalisGarten begeistern mit 1 Gabel und 84 Punkten. Mit Alexander Morgenstern konnte die EdenBar in MalisGarten einen Glückstreffer erzielen. Mit dem von Falstaff gekürten innovativsten Bartender 2024 wurde die Bar mit 3 Cocktailgläsern und 92 Punkten ausgezeichnet.

Die Region Zell-Gerlos zählt auch eine der besten Bars in Österreich zu ihren Betrieben – die Cocktailbar Englhof in Zellberg mit Andreas Hotter erhielt in den letzten Jahren zahlreiche Nominierungen und Auszeichnungen und sie bestätigen die Qualität der Produkte und des Service. Die Bar wurde auch in diesem Jahr vom Falstaff Barguide mit 3 Cocktailgläsern und 94 Punkten ausgezeichnet.

Überraschend anders sind die vielfältigen Variationen des Restaurant Schulhaus Tirol am Zellberg und so wurde die Adresse für erstklassigen Geschmack abermals mit 3 Gault&Millau Hauben und 15 Punkten gekrönt. Viele weitere Nennungen und 2 Gabeln mit 86 Punkten im Falstaff Restaurant-Guide zählen zu den Erfolgen von Küchenchef Stefan Geisler.

Die Qualität und der exzellente Service in einem Hotelbetrieb machen sich bezahlt und so werden weitere Vorzeige-Betriebe der Region im Falstaff Hotel Guide 2023 genannt: Almhof Family Resort & Spa, Das Gerlos, Hotel Gaspingerhof, Hotel Jörglerhof, MalisGarten, Das Posthotel sowie das Theresa Wellness Genießer Hotel.

Regional, leidenschaftlich und zukunftsreich

Mit viel Leidenschaft verkörpern zahlreiche Betriebe die Werte der Kooperationen „Bewusst Tirol“, „Tiroler Wirtshäuser“ und „Ama Genussregion“ und setzen sichtbare Zeichen zur Produktqualität und Regionalität. Die frische Küche sowie heimische und traditionelle Gerichte aus regionalen Zutaten liegen vielen Gastronomiebetrieben in Zell-Gerlos in der Zillertal Arena besonders am Herzen.

Ferdinand Lechner, Obmann des Tourismusverbandes Zell-Gerlos, Zillertal Arena ist stolz auf die zahlreichen Auszeichnungen: „Es ist schön, dass unsere Region bei Urlaubserlebnissen und der Kulinarik breit aufgestellt ist. Für jeden Gast ist das Richtige dabei und unsere Betriebe verkörpern mit viel Leidenschaft die Traditionen des Tales mit Regionalität und bester Qualität bei den Produkten“.