**Guten appetit! 5 kulinarische Tipps für Genussmenschen in der Region Innsbruck**

**Die Region Innsbruck bietet weit mehr als „nur“ alpin-urbane Abenteuer – es wollen auch wahre Gaumenfreuden entdeckt werden. Von frischem Fisch über edle Tropfen bis hin zu saisonalen Spezialitäten, hier gibt es das passende kulinarische Erlebnis für buchstäblich jeden Geschmack.**

**1. Vom Haken**

Das Meer mag zwar doch noch ein Stückweit entfernt sein, auf frischen Fisch muss man in der Region Innsbruck aber trotzdem nicht verzichten. Das stellen Restaurants wie das Schwarzfischer in Stams unter Beweis, dessen exquisite Gerichte unter anderem mit einer Haube des bekannten Gourmetführers Gault&Millau prämiert wurden. Die dafür nötige Hauptzutat wird direkt aus kaltem Stamser Gebirgswasser gezogen, zudem haben Gäste die Möglichkeit, im angrenzenden Angelteich auch selbst die Rute auszuwerfen. Letzteres ist ebenso in der Geroldsmühle in Götzens möglich, Forellen aus eigener Zucht gibt es wiederum in der Bergoase Forellenhof in Haggen zu verkosten.

**2. Prost!**

Mit den Reihen an Reben, die sich an den Hängen der Hügel entlangschlängeln, mutet das kleine, aber feine Weingut Romasi schon beinahe ein bisschen italienisch an. Der Tiroler Weinstadl, der zum Anwesen am Hattingerberg gehört und in der die rundherum angebauten Trauben in flüssiger Form genossen werden können, ist aber typisch österreichisch. Wer Hochgeistiges bevorzugt, wird hingegen in den Schnapsbrennereien von Friedrich Mair, der seine Flaschen in Flaurling selbst bemalt, und der Familie Draxl in Inzing fündig. Beide kredenzen und verkaufen ihre Erzeugnisse direkt vor Ort, in Inzing erhält man zudem interessante Einblicke in den Herstellungsprozess der Edelbrände.

**3. Schwarzes Gold**

Manchmal ist eine Tasse herrlich duftenden Kaffees alles, was man zum Glücklich-Sein braucht – insbesondere, wenn die Bohnen von höchster Qualität sind. Davon kann man sich etwa im Brennpunkt, beheimatet in der Innsbrucker Bogenmeile, überzeugen. Der Betrieb röstet nicht nur biozertifizierten Fair-Trade-Kaffee für die Weltläden, sondern bietet darüber hinaus in Kaffeehaus und Shop verschiedene Sorten des aromatischen Wachmachers an. Eine eigene Rösterei unterhält auch Thomas Hofer, dessen fair gehandelten und nachhaltigen Biokaffee man neben anderen Spezialitäten in seinem Feinkostladen in Telfs beziehen kann.

**4. Reiche Ernte**

Wenn man seinen Urlaub in der Region Innsbruck als Selbstversorger:in angehen möchte, empfiehlt sich der Besuch eines Bauernmarkts. Dort findet man frisches Obst und Gemüse aus regionalem Anbau, Fleisch, Fisch, Brot, Eier, Käse, Honig, Säfte und mehr. In Innsbruck beispielsweise bieten die heimischen Landwirt:innen ihre Delikatessen von Montag bis Samstag jeden Vormittag in der Markthalle an, im nicht weit entfernten Axams hingegen von April bis November an jedem ersten Samstag im Monat am Dorfplatz. Wer es nicht rechtzeitig zu einem Markt schafft, muss aber nicht verzagen: In vielen Orten stehen eigene Hofläden oder Selbstbedienungsautomaten bereit, die ebenfalls mit den Köstlichkeiten der Bäuer:innen befüllt werden – etwa beim Ahrnhof in Patsch oder beim Steirerhof in Mieming.

**5. Schau mal an**

Kulinarik mit Erlebnischarakter, das ermöglichen unterschiedliche Themenführungen und -wege in der Region. Bei den Innsbruck Food Tours etwa können Interessierte unter dem Motto „Gerichte mit Geschichte“ nicht nur zahlreiche Tiroler Spezialitäten probieren, sondern ebenso spannende Fakten und Anekdoten über sie erfahren. Stadtführungen der anderen Art garantieren auch die Culinary Craft Tours: Je nach Schwerpunkt lernt man dabei, begleitet von einem persönlichen Guide, Innsbrucker Brauereien, angesagte Cocktailbars oder vegane Lokale kennen – natürlich inklusive Verkostungen. Für Familien wiederum wartet Kofele’s Bienenlehrpfad am Patscherkofel, auf dem Groß und Klein allerlei über die emsigen kleinen Insekten und die Herstellung des eigenen Almrosenhonigs lernen, der in diversen Gerichten des Restaurants Das Kofel und der Hochmahdalm Verwendung findet.

**Tipp:** Um die Gaumenfreuden der Region voll genießen zu können, empfiehlt es sich, Öffnungszeiten und Verfügbarkeiten der Lokale und Angebote vorab abzuklären.

Mehr kulinarische Highlights gibt es online unter [www.innsbruck.info/essen-und-trinken.html](http://www.innsbruck.info/essen-und-trinken.html).

***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 (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 Mitarbeiter:innen 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 12 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*](https://blog.innsbruck.info) *und den sozialen Kanälen unter #myinnsbruck wiederfinden.*

***Weiterführende Links:***

*Blog:* [*www.innsbruck.info/blog*](http://www.innsbruck.info/blog)

*Facebook:* [*www.facebook.com/Innsbruck*](http://www.facebook.com/Innsbruck)

*Instagram:* [*www.instagram.com/innsbrucktourism*](http://www.instagram.com/innsbrucktourism)

*X (ehem. Twitter):* [*https://twitter.com/InnsbruckTVB*](https://twitter.com/InnsbruckTVB)

*YouTube:* [*www.youtube.com/user/InnsbruckTVB*](http://www.youtube.com/user/InnsbruckTVB)

*Pinterest:* [*www.pinterest.at/innsbrucktvb/\_created*](http://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](about:blank)

[a.sasse@innsbruck.info](about:blank)

**Bildarchiv (Material zur kostenfreien Verwendung):**

[www.innsbruckphoto.at/extern](http://www.innsbruckphoto.at/extern)

[www.innsbruck.newsroom.pr](http://www.innsbruck.newsroom.pr)