

SKOSZTUJ WYSZUKANEJ KUCHNI W ALPACH: SZTUKA WYKWINTNEGO JEDZENIA W TYROLU

Tyrol to nie tylko popularny region wypoczynkowy dla miłośników gór i aktywnego spędzania czasu – to również od dawna ulubione miejsce smakoszy! Położony w zachodniej części Austrii, w samym sercu Alp, Tyrol zachwyca nie tylko krajobrazami, lecz także bogactwem kulinarnych doznań. Dzięki unikalnemu połączeniu tradycyjnej kultury kulinarnej, kreatywnej kuchni i zrównoważonych koncepcji, region ten ugruntował swoją pozycję jako bastion doskonałej gastronomii. Renoma Tyrolu jako kulinarnego centrum o wyjątkowych składnikach i wysokiej jakości potrawach potwierdzają liczne nagrody przyznawane przez prestiżowe przewodniki kulinarne – w tym uznany Przewodnik MICHELIN, który po 15 latach przerwy powraca do Austrii w 2025 roku.

Nagrody te to nie tylko wyróżnienie dla samych restauracji, ale również cenna wskazówka dla gości. Dla coraz większej liczby turystów jedzenie staje się kluczowym motywem podróży – zarówno latem, jak i zimą. Co więcej, 40% turystów deklaruje, że lokalne specjały są dla nich ważnym elementem wizyty.

Bib Gourmand: Świetna jakość w rozsądnej cenie

Wśród nagród przyznawanych przez MICHELIN, szczególne miejsce zajmuje Bib Gourmand, przyznawana od 1997 roku restauracjom oferującym doskonałą jakość w stosunku do ceny. Skupia się ona na świeżych, starannie przygotowanych daniach, które zachwycają smakiem i jakością – niezależnie od stylu kuchni. Potrawy są często proste, ale nie tracą na smaku ani jakości.

Od początku 2025 roku siedem lokali w Tyrolu otrzymało to wyróżnienie:

- Secco, Hall in Tirol (region Hall-Wattens)
- Scherer, Obertilliach (Tyrol Wschodni)
- Mocking – Das Wirtshaus, Kitzbühel (Kitzbühel)
- s'Morent, Zöblen (Dolina Tannheimer)
- Das Pfleger, Anras (Tyrol Wschodni)

- Gründler's Genießertshaus, Achenkirch (Achensee)
- Saluti, Matrei in Osttirol (Tyrol Wschodni)

Na szczególne uznanie zasługuje Lisa Morent, która jako zaledwie 19-letnia szefowa kuchni prowadzi rodzinny lokal s'Morent. Jej restauracja zdobyła dwa wyróżnienia MICHELIN: Bib Gourmand oraz Zieloną Gwiazdkę za zrównoważoną gastronomię – to jedyny taki przypadek w Tyrolu. Lisa mówi z dumą: „Nasza mała restauracja w Zöblen to coś więcej niż miejsce pracy – to nasz dom, nasza historia i nasza przyszłość. Dorastałam tutaj – w otoczeniu natury, gości oraz kuchni. Dziś moim celem jest przenosić na talerz tę wyjątkową postawę – zakorzenioną w regionie i rzemiośle. Zielona Gwiazdka potwierdza, że warto dbać o nasze środowisko i przekazywać jego wartości dalej.”

Zielona Gwiazdka: Zrównoważony rozwój w kuchni tyrolskiej

Od 2020 roku Zielona Gwiazdka MICHELIN przyznawana jest restauracjom wyróżniającym się szczególnym zaangażowaniem w zrównoważony rozwój – m.in. w filozofii pracy, sezonowości potraw czy współpracy z lokalnymi dostawcami. W Tyrolu wyróżniono trzy takie miejsca:

- s'Morent, Zöblen (Dolina Tannheimer)
- Guat'z Essen, Stumm (Zillertal)
- Gannerhof, Innervillgraten (Tyrol Wschodni)

Jednym z pionierów jest Peter Fankhauser, szef kuchni Guat'z Essen w Zillertalu. Jego lokal to jedna z zaledwie 13 restauracji na świecie, która zdobyła zarówno Czerwoną, jak i Zieloną Gwiazdkę MICHELIN jako miejsce serwujące wyłącznie kuchnię wegetariańską i wegańską. Restauracja opiera się na permakulturowym ogrodzie o powierzchni 1350 m², znajdującym się tuż za budynkiem. „Zawsze zależało mi na tym, by uprawiać produkty jak najbliżej natury. Dziś moi goście mogą zobaczyć, jak warzywa rosną tuż za drzwiami. Latem wspólnie idziemy do ogrodu, poznajemy pochodzenie składników – i dopiero wtedy powstaje danie. To sprawia, że jedzenie staje się przeżyciem,” tłumaczy Peter Fankhauser.

Przewodnik MICHELIN: Tyrol na szczycie

Po 15-letniej przerwie przewodnik MICHELIN powraca do Austrii z inicjatywy regionalnych organizacji turystycznych – i umieszcza Tyrol na kulinarnej mapie świata. Ten prestiżowy przewodnik gastronomiczny, oceniający jakość składników, technikę przygotowania, kreatywność i spójność, przyznał łącznie 24 gwiazdki 20 restauracjom w Tyrolu, czyniąc go najbardziej wyróżnionym spośród dziewięciu austriackich krajów związkowych.

W 2025 roku 16 restauracji w Tyrolu otrzymało jedną gwiazdkę MICHELIN, a cztery lokale zostały wyróżnione dwiema gwiazdkami:

- **Restaurant 141 by Joachim Jaud**, Mieming (region Innsbruck): prowadzona przez 27-letniego Joachima Jauda, uznanego także przez przewodnik Gault Millau jako „Młody Talent Roku”.

- **Schwarzer Adler**, Hall in Tirol (region Hall-Wattens): prowadzona przez Johanesa Nudinga, który gotował w najbardziej renomowanych lokalach na świecie.
- **Stüva**, Ischgl (region Paznaun-Ischgl): prowadzona przez Benjamin Partha, oferuje nowoczesną i wyrafinowaną kuchnię.
- **Tannenhof**, St. Anton am Arlberg: Dennis Ilies, po doświadczeniach za granicą, tworzy wraz z zespołem ekscytujące kompozycje kulinarne na najwyższym poziomie.
- Niezależnie od tego, czy chodzi o tradycyjną kuchnię domową, kreatywną kuchnię gourmet czy zrównoważoną gastronomię – Tyrol oferuje kulinarne atrakcje dla każdego i zaprasza smakoszy z całego świata do odkrywania regionu wszystkimi swoimi zmysłami.

Więcej informacji o kuchni Tyrolu można znaleźć na stronie www.tyrol.com/activities/food.

Jak dojechać? Do Tyrolu, alpejskiego regionu w Austrii dojedziemy z Polski, w ciągu około 8 godzin samochodem.

O Tyrolu: Tyrol to region w zachodniej części Austrii. Tu rządzi natura - zaledwie 12 procent powierzchni Tyrolu może być trwale zagospodarowana i zamieszкана – pozostała przestrzeń to górski teren, który został starannie przygotowany na przygodę. Na spragnionych wrażeń goście czekają piesze i rowerowe szlaki i aż 500 szczytów górskich, które przewyższają polskie Rysy, sięgając ponad 3000 metrów. Tyrol to również przygoda z żywiołem wody – górskie jeziora, w których można się kąpać i rzeki, które rzucają wyzwanie kajakarzom górskim. Więcej informacji w serwisie turystycznym: www.tyrol.pl

Martina Nairz
PR Manager

Tirol Werbung GmbH
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
+43 512 5320 368
presse@tirol.at
presse.tirol.at

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING

t
e
w