**eet smakelijk! 5 CulinaIre Tips VOOR BOURGONDIërs in de Regio Innsbruck**

**De regio Innsbruck biedt veel meer dan „alleen“ alpien-urbane avonturen – u kunt hier ook echte culinaire pareltjes ontdekken. Van verse vis tot een goed glas wijn of specialiteiten van het seizoen; hier vindt u de geschikte culinaire beleving voor letterlijk elke smaak.**

**1. Van de haak**

De zee ligt weliswaar op een behoorlijke afstand; toch hoeft u in de regio Innsbruck geen afstand te doen van verse vis. Dat bewijzen restaurants zoals het Schwarzfischer in Stams, waarvan de voortreffelijke gerechten onder andere met een koksmuts van de bekende fijnproeversgids Gault&Millau werden onderscheiden. Het daarvoor benodigde hoofdbestanddeel wordt direct uit het koude Stamser gebergtewater betrokken. Bovendien hebben gasten de mogelijkheid, in de aangrenzende visvijver ook zelf de vishengel uit te gooien. Dat laatste is ook in de Geroldsmühle in Götzens mogelijk, forellen uit eigen kwekerij kunt u dan weer in de Bergoase Forellenhof in Haggen proeven.

**2. Proost!**

Met de rijen aan wijnranken, die zich op de hellingen van de heuvels aaneenrijgen, doet de kleine, maar fijne wijngaard Romasi al bijna een beetje Italiaans aan. De Tiroolse “Weinstadl”, die tot de hoeve op de Hattingerberg behoort en waar u van de rondom verbouwde druiven in vloeibare vorm kunt genieten, is echter typisch Oostenrijks. Wie een voorkeur heeft voor iets meer verfijnds, zal daarentegen in de schnapsbranderijen van Friedrich Mair, die zijn flessen in Flaurling zelf beschildert, en bij de familie Draxl in Inzing, aan zijn trekken komen. Zij bieden allebei hun producten direct aan en verkopen ze ter plaatse, in Inzing krijgt u bovendien interessante inkijkjes in het productieproces van de gedistilleerde dranken, vaak afkomstig van fruit.

**3. Het zwarte goud**

Soms is een kop heerlijk geurende koffie alles, wat u nodig heeft om gelukkig te zijn – vooral als de bonen van de hoogste kwaliteit zijn. Daarvan kunt u zich bijvoorbeeld overtuigen in het Brennpunkt, gevestigd in de Innsbrucker “Bogenmeile” (beroemde uitgaansmijl). De onderneming brandt niet alleen biologisch gecertificeerde fairtrade koffie voor de zogenoemde wereldwinkels, maar biedt daarnaast in een koffiehuis en een winkel verschillende soorten van de aromatische opkikkers aan. Ook Thomas Hofer onderhoudt een eigen branderij, waarvan men de fair verhandelde en duurzame biokoffie, naast andere specialiteiten, in zijn delicatessenwinkel in Telfs kan kopen.

**4. Rijke oogsten**

Wanneer u uw vakantie in de regio Innsbruck zelfverzorgend wilt doorbrengen, is een bezoek aan een boerenmarkt een aanrader. Daar vindt u vers fruit en verse groenten uit regionale akkerbouw, vlees, vis, brood, eieren, kaas, honing, sappen en nog veel meer. In Innsbruck bijvoorbeeld bieden de lokale boeren en boerinnen hun delicatessen van maandag tot zaterdag elke ochtend in de Markthalle aan, in het niet ver gelegen Axams daarentegen van april tot november op elke eerste zaterdag van de maand op de Dorfplatz. Wie niet op tijd naar de markt kan gaan, hoeft echter niet te wanhopen: In vele dorpen staan aparte boerderijwinkels of zelfbedieningsautomaten klaar, die ook met de heerlijke producten van de boerderij worden bevoorraad – bijvoorbeeld bij de Ahrnhof in Patsch of bij de Steirerhof in Mieming.

**5. Kijk maar eens**

Culinair genieten met beleving, dat maken verschillende themarondleidingen en -routes in de regio mogelijk. Bij de Innsbruck Food Tours kunnen belangstellenden bijvoorbeeld onder het motto „Gerechten met een verhaal“ niet alleen vele Tiroolse specialiteiten proberen, maar ook spannende feiten en anekdotes daarover horen. Een ander soort stadsrondleidingen garanderen ook de Culinary Craft Tours: afhankelijk van het onderwerp leert u daarbij, begeleid door een persoonlijke gids, Innsbrucker brouwerijen, hippe cocktailbars of veganistische cafés kennen – natuurlijk inclusief proeverijen. Voor gezinnen wederom wacht het Kofele’s Bienenlehrpfad (educatief bijennatuurpad) op de Patscherkofel, waarbij groot en klein van alles leren over de ijverige kleine insecten en de productie van de eigen alpenrozenhoning, die in diverse gerechten van het restaurant Das Kofel en de Hochmahdalm wordt gebruikt.

**Tip:** om van de tongstrelende belevenissen van de regio volledig te kunnen genieten, adviseren wij u, de openingstijden en beschikbaarheid van de locaties en hun aanbod vooraf na te gaan.

Meer culinaire hoogtepunten vindt u online op: [www.innsbruck.info/nl/eten-en-drinken.html](http://www.innsbruck.info/nl/eten-en-drinken.html).

***Over Innsbruck Tourismus***

*Innsbruck Tourismus is de officiële bestemmings-managementorganisatie van de regio Innsbruck, die zich vanaf de hoofdstad van de deelstaat Tirol over meer dan 40 plaatsen in de omgeving uitstrekt – van het Inntal naar het Mieminger Plateau en via Kühtai tot in het Sellraintal. Met jaarlijks bijna 3,5 miljoen overnachtingen (stand 2019) behoort de regio Innsbruck tot de grootste toeristische instituties van Oostenrijk en zij is een unieke symbiose tussen de levendige urbane omgeving en de fascinerende alpiene bergwereld. Veelzijdige stedelijke flair en sightseeing bevinden zich op slechts een kattensprong van de volgende fiets- of wandeltocht, de dichtstbijzijnde skibeleving of winterwandeling. De gratis gastenkaart Welcome Card is de sleutel tot ongelimiteerde veelzijdigheid van de regio: met het gratis gebruik van het openbaar vervoer kunnen zowel op hoogte als dwars door de regio vele hoogtepunten op duurzame en comfortabele wijze worden beleefd. Voor de ongeveer 90 medewerkers en medewerksters staat de gast in het middelpunt van hun denken en handelen. Door hun enthousiasme voor het alpien-urbane gebied bezorgen zij hun gasten datgene waar hun eigen hart sneller van gaat kloppen, en bieden zij op deze wijze telkens weer onvergetelijke vakantiebelevenissen in harmonie met mens en natuur. Met in totaal 12 Tourismus Informationen (VVV’s) is Innsbruck Tourismus dicht bij zijn gasten, te midden van de actie en volgens de moderne tijdgeest – een draaipunt en centrum voor authentieke verhalen en persoonlijke impressies van lokale karakters, die zijn terug te vinden op de populaire* [*Blog*](https://blog.innsbruck.info/) *en de sociale mediakanalen onder #myinnsbruck.*

*Verdere 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)

*Twitter:* [*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)

***Inlichtingen:***

*Innsbruck Tourismus*

*Mag. Colette Verra*

*Market Management*

*Burggraben 3*

*A-6020 Innsbruck*

*+43 512 53 56*

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

[*c.verra@innsbruck.info*](mailto:c.verra@innsbruck.info)

*Beeldarchief (gratis download):* [*www.innsbruckphoto.at/extern*](http://www.innsbruckphoto.at/extern)

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