

365 TAGE IM JAHR KULINARISCHE HOCHGENÜSSE IN TIROL

Wer schon einmal nach einer Skitour, einer Wanderung oder einem langen Tag am Berg die warme Stube einer Hütte betreten, den Duft frisch gekochter Tiroler Klassiker eingeatmet oder nach einem Gipfelerlebnis gemeinsam angestoßen hat, spürt sofort: Hochgenuss in Tirol ist mehr als Panorama und Höhenmeter. Er lebt von traditioneller Handwerkskunst, regionalen Produkten, feiner Spitzenküche und dem besonderen Moment, in dem sich Bewegung, Natur und Genuss verbinden. Und er begleitet Gäste wie Einheimische durch alle Jahreszeiten.

Ist es die traditionelle Zubereitung? Sind es die frischen, regionalen Produkte? Oder ist es die Kunst, auf engstem Raum und mit anspruchsvoller Logistik Gerichte zu zaubern, die den Geschmack der Berge direkt auf den Teller bringen? Wahrscheinlich ist es eine Mischung aus allem. Tirols Bergwelt ist ein Genussraum – im wörtlichen Sinn.

Hochgenuss am Berg – zu jeder Jahreszeit

Wenn im Sommer die Wanderwege erwachen oder im Winter die klare Luft zu spüren ist, führt jede Bewegung in den Bergen unweigerlich zu einem Gefühl von Zusammengehörigkeit. Auf Hütten sitzt man beisammen, teilt Geschichten und kommt mit Menschen ins Gespräch, die man eben noch nicht kannte. Nach einer Skitour hinein in die warme Stube, nach einer herbstlichen Wanderung ein Teller Kaspressknödel oder Käsespätzle, nach einem frischen Frühjahrsmorgen eine warme Suppe – Kulinarik wird am Berg zum verbindenden Erlebnis.

Viele der ausgezeichneten Tiroler Hütten liegen hoch im Gebirge und sind nur zu Fuß erreichbar – doch die Einkehr lohnt jeden Schritt. In manchen Fällen ist selbst der Weg der Lebensmittel dorthin alles andere als einfach: Bei sehr abgelegenen Hütten werden Lebensmittel und Getränke per Hubschrauber vom Tal aus auf die Hütte geflogen – eine logistische Meisterleistung, die jede Mahlzeit besonders macht. Und wer so hoch steigt, wird belohnt: mit Weitblick, Ursprünglichkeit und Gerichten, die nach Bergen und Freiheit schmecken.

Tirols Spitzenküche – von MICHELIN bis Falstaff

In Tirol hat Hochgenuss viele Formen: Fine-Dining-Erlebnisse und alpine Hüttenkulinarik liegen hier nah beieinander – und doch auf jeweils eigenem, beeindruckendem Niveau. Tirol

beweist, dass gehobene Küche nicht nur in Städten entsteht, sondern ebenso dort, wo Berge die Kulisse bilden.

Guide MICHELIN & Gault Millau

Hochgenuss zeigt sich in Tirol nicht nur auf den Hütten, sondern ebenso in der Spitzenküche. Tirol ist das Bundesland mit den meisten MICHELIN-Sternerestaurants in Österreich – ein deutliches Zeichen für die außergewöhnliche Qualität und Kreativität der hiesigen Gastronomie. Auch Gault Millau zählt Tirols Küche seit Jahren zu den spannendsten im Alpenraum. Beide führen nach denselben Prinzipien: Frische und Qualität der Produkte, handwerkliche Präzision, Kreativität, Harmonie und Beständigkeit. Kurzum: Tirols Spitzenköche vereinen regionale Verbundenheit mit internationaler Strahlkraft wie kaum anderswo.

Falstaff: die besten Almhütten Österreichs

Auch im hochalpinen Bereich setzt Tirol kulinarische Maßstäbe. Laut Falstaff zählen gleich zwei Tiroler Betriebe zu den besten Almhütten Österreichs: die [SchneetalALM](#) auf rund 1.650 Metern und das [Brandenburger Haus](#) auf beeindruckenden 3.277 Metern. Beide stehen stellvertretend für das, was Tirols Hüttenwelt so besonders macht – authentische Küche, herzliche Gastfreundschaft und echte Bergkultur fernab des Alltags.

Die SchneetalALM bleibt im Winter aufgrund der Lawinensituation zwar geschlossen und auch das Brandenburger Haus, eine der höchstgelegenen Schutzhütten im Alpenraum, bietet in der kalten Jahreszeit lediglich einen Winterraum für Bergsteiger:innen. Doch sobald die Sommersaison beginnt, zeigt sich hier oben, wie man aus regionalen Produkten, viel Leidenschaft und alpiner Erfahrung wahre Hochgenüsse zaubert.

Höchster Genuss – im wahrsten Sinn

Wer Tirol kulinarisch weit oben entdecken möchte, findet das ganze Jahr über außergewöhnliche Orte. Hier eine Auswahl an besonderen Betrieben über 2.000 Metern Höhe:

- [Café 3.440](#) • **höchste Kaffeepause Österreichs:** Auf dem Pitztaler Gletscher thront das Café 3.440 – und macht jeden Kaffee zu einem Panoramaerlebnis. Es ist das höchstgelegene Kaffeehaus des Landes und ganzjährig geöffnet.
- [iceQ](#) • **Haubengenuss auf 3.048 Metern:** Ein architektonisches Statement auf dem Gipfel. Das iceQ in Sölden ist das höchstgelegene Haubenrestaurant Österreichs und verbindet alpine Aromen mit internationaler Finesse.
- [Neue Regensburger Hütte](#) • **vegetarisch hoch hinaus:** Auf 2.286 Metern im Stubaital gelegen, zählt sie zu den höchstgelegenen vegetarischen Hütten des Landes. Im Sommer bietet sie eine kreative, fleischfreie Küche – im Winter bleibt nur der Winterraum geöffnet.
- [Kristallhütte](#) • **Wein über den Wolken:** Auf 2.147 Metern gelegen, hat die Kristallhütte im Zillertal einen der höchstgelegenen Weinkeller Österreichs. Im Winter nur per Ski erreichbar – oder nach Vereinbarung via Skidoo.
- [Glungezer-Hütte](#) • **Tirol trifft Nepal:** Auf 2.610 Metern befindet sich die Glungezer-Hütte als höchstgelegene ÖAV-Gipfelhütte Tirols über dem Inntal. Zehn Monate im Jahr geöffnet, im Winter per Skitour oder Schneeschuh erreichbar. Neben Tiroler Klassikern

werden hier authentische nepalesische Spezialitäten serviert – darunter die beliebten Momos – ein kulinarischer Brückenschlag vom Alpenraum bis in den Himalaya.

Hochgenuss aus Tradition

Doch nicht nur auf den Hütten und in den Gourmetrestaurants Tirols wird Hochgenuss erlebbar – auch traditionelle Produkte aus der Region erzählen Geschichten von Handwerk, Höhenlage und alpiner Lebensart.

Stanzer Zwetschke – Sommer im Winter

Stanz auf 1.000 Metern ist das höchstgelegene Obstanbaugebiet Europas. Hier gedeihen Zwetschken, die zu hochwertigen Edelbränden verarbeitet werden. Sie bringen im Winter den Geschmack des Sommers zurück ins Glas.

Tiroler Almkäse g.U. – ein Stück Hochgebirge

Der Tiroler Almkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung wird ausschließlich auf sieben Tiroler Almen und aus 100 % Almmilch produziert. Er ist ein Produkt, das Höhenlage, Handwerk und Tradition vereint – und ein authentischer Botschafter des alpinen Tirols.

Krautinger – Tirols rare Spezialität

Der Krautinger ist eine der außergewöhnlichsten regionalen Spezialitäten Tirols – ein Rübenschnaps, der ausschließlich in der Wildschönau gebrannt werden darf. Heute besitzen nur 16 Bauernhöfe das historische Brennrecht, verliehen im 18. Jahrhundert von Kaiserin Maria Theresia. Der Krautinger ist damit nicht nur ein geschmackliches Unikat, sondern auch ein lebendiges Stück Tiroler Kulturgeschichte.

Fazit: Tirol schmeckt – zu jeder Jahreszeit

Ob im Winter die Stube wärmt oder im Sommer die Terrasse lockt, ob auf 1.000 Metern Obst reift oder auf über 3.000 Metern Fine Dining serviert wird: Tirol bietet Genussmomente, die über alle Jahreszeiten hinweg Bestand haben. Hochgenuss ist hier keine Frage der Saison, sondern eine Frage der Lage. Und die könnte kaum schöner sein. Mehr Informationen zur Kulinarik in Tirol sind zu finden auf www.tirol.at/kulinarik.

7.059 Zeichen

MH

Tirol zählt mit seinen 34 Regionalverbänden zu den führenden Urlaubsdestinationen der Alpen. Der Tiroler Tourismus ist von einer 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 Gruppe und fungiert als Tourismusmarketing-Organisation des Landes. Ihr wichtigster Auftrag ist es, die Begehrlichkeit für das Urlaubsland Tirol zu steigern.

Eva Walter
PR Manager

Tirol Werbung GmbH
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
+43 512 5320 365 *t*
presse@tirol.at *e*
presse.tirol.at *w*

LEBENSPRÄUM TIROL
HOLDING