

365 DAGEN PER JAAR CULINAIRE HOOGSTANDJES IN TIROL

Wie al eens na het toerskiën, een wandeling of een lange dag in de bergen een warme berghut is binnengestapt en de heerlijke geuren van vers gekookte Tirolse klassiekers heeft opgesnoven, of na een beklimming van een bergtop samen met zijn medewandelaars heeft geklonken, weet: in Tirol zorgen niet alleen de fantastische panorama's en hoogtemeters voor zinnenprikkelende ervaringen. Het genieten zit hem ook in traditionele ambachten, regionale producten, toprestaurants en het bijzondere moment waarin beweging, natuur en genieten samenkomen. En dat kunnen zowel gasten als inwoners van Tirol het hele jaar door ervaren.

Ligt het aan de traditionele bereiding? Zijn het de verse, regionale producten? Of is het de kunst om op een beperkte ruimte en op basis van een veeleisende logistiek gerechten te toveren die de smaak van de bergen perfect tot zijn recht laat komen? Waarschijnlijk is het een mix van al deze ingrediënten. De bergwereld van Tirol is letterlijk een plek om te genieten.

Ultiem genieten in de bergen – in elk seizoen

Als in de zomer de wandelroutes weer druk worden bezocht of als in de winter de frisse lucht voelbaar is, zorgen activiteiten in de bergen onvermijdelijk voor een gevoel van saamhorigheid. In berghutten zit je samen, deel je verhalen en raak je in gesprek met onbekenden. Na het skiën uitrusten in de warme hut, na een herfstwandeling genieten van een portie 'Kaspressknödel' of kaasspätzle, na een frisse voorjaarsochtend een heerlijk hartverwarmende soep – culinaire geneugten veranderen in de bergen in een verbindende belevenis.

Veel van de onderscheiden Tirolse hutten liggen hoog in de bergen en zijn alleen te voet bereikbaar – maar een bezoek aan deze geweldige locaties is elke stap waard. In sommige gevallen vergt zelfs het transport van alle levensmiddelen naar de hut een enorme krachtsinspanning. Zeer afgelegen hutten worden via een helikopter belevend die de levensmiddelen en dranken vanuit het dal naar de hut vervoert – een logistieke topprestatie die elke maaltijd bijzonder maakt. En wie tot grote hoogten klimt, wordt beloond: met weidse uitzichten, authenticiteit en gerechten waarin je de bergen en vrijheid proeft.

Tirolse toprestaurants – van MICHELIN tot Falstaff

In Tirol kent ultiem genot talloze vormen: hier kunnen gasten immers terecht voor fine dining en alpine huttengerechten op topniveau. Tirol bewijst dat een verfijnde keuken niet exclusief is voor de stad, maar juist ook op plekken te vinden is waar de bergen het decor vormen.

Guide MICHELIN & Gault Millau

In Tirol valt er niet alleen in berghutten te genieten, maar ook in toprestaurants. Tirol is de deelstaat met de meeste MICHELIN-sterrenrestaurants van Oostenrijk – een duidelijk bewijs voor de buitengewone kwaliteit en creativiteit van de plaatselijke gastronomie. Volgens Gault Millau behoort de Tirolse keuken bovendien al jaren tot de meest spannende in de Alpenregio. Beide kwaliteitskeurmerken beoordelen dezelfde principes: de versheid en kwaliteit van de producten, vakmanschap, creativiteit, harmonie en duurzaamheid. Kortom: de topkoks van Tirol weten regionale verbondenheid en internationale flair op een manier met elkaar te combineren die je bijna nergens anders vindt.

Falstaff: de beste almhutten van Oostenrijk

Ook op grote hoogte is de keuken van Tirol toonaangevend. Volgens Falstaff behoren maar liefst twee Tirolse zaken tot de beste almhutten van Oostenrijk: de [SchneetalALM](#) op een hoogte van rond 1.650 meter en het [Brandenburger Haus](#) op een indrukwekkende hoogte van 3.277 meter. Beide bedrijven staan symbool voor wat de hutten van Tirol zo bijzonder maakt – authentieke gerechten, hartelijke gastvrijheid en echte bergcultuur veraf van het dagelijks leven.

De SchneetalALM is in de winter op grond van de lawinesituatie gesloten, en ook het Brandenburger Haus, één van de meest hooggelegen berghutten in de Alpenregio, biedt in de wintermaanden alleen een winterslaapplaats voor bergbeklimmers. Maar zodra het zomerseizoen begint, worden hierboven op basis van regionale producten, veel passie en alpine ervaring echte culinaire hoogstandjes getoverd.

Ultiem genot – in de ware betekenis van het woord

Wie in Tirol hoog boven in de bergen op culinaire ontdekkingsstocht wil gaan, kan hiervoor het hele jaar door op wel heel speciale locaties terecht. Hier volgt een selectie van bijzondere zaken op meer dan 2.000 meter hoogte:

- [Café 3.440](#) • **hoogste koffiepauze van Oostenrijk:** het Café 3.440 troont op de Pitztaler Gletscher – en maakt elke koffiepauze tot een panoramische belevenis. Het is het hoogstgelegen koffiehuis van het land en het hele jaar geopend.
- [iceQ](#) • **sterrenkeuken op 3.048 meter hoogte:** een architectonisch statement op de top: het iceQ in Sölden is het hoogstgelegen sterrenrestaurant van Oostenrijk en combineert alpine aroma's met internationale finesse.
- [Neue Regensburger Hütte](#) • **vegetarisch op topniveau:** deze hut is gelegen op een hoogte van 2.286 meter in het Stubaital en behoort tot de hoogstgelegen vegetarische

hutten van het land. In de zomer worden hier creatieve gerechten zonder vlees geserveerd – in de winter is alleen de winterslaapruimte voor bergbeklimmers geopend.

- **Kristallhütte • wijn boven de wolken:** de Kristallhütte in het Zillertal ligt op een hoogte van 2.147 meter en is daarmee één van de hoogstgelegen wijnkelders van Oostenrijk. In de winter is de hut alleen op ski's bereikbaar – of in overleg met Ski-Doo sneeuwscooters.
- **Glungezer-Hütte • Tirol ontmoet Nepal:** op een hoogte van 2.610 meter ligt de Glungezer-Hütte als hoogstgelegen hut van de Oostenrijkse alpinistenvereniging (ÖAV) op een bergtop boven het Inntal. De hut is tien maanden per jaar geopend en in de winter met toerski's of sneeuwschoenen bereikbaar. Naast Tirolse klassiekers worden hier authentieke Nepalese specialiteiten geserveerd – waaronder de populaire momo's – die een brug slaan tussen de Alpenregio en de Himalaya.

Ultiem genot op basis van traditie

Maar niet alleen de hutten en de sterrenrestaurants van Tirol bieden culinair genot op topniveau – ook traditionele producten uit de regio vertellen verhalen over handwerk, hoogte en de alpine manier van leven.

Stanzer Zwetschke – zomer in de winter

Stanz is op een hoogte van 1.000 meter het hoogstgelegen fruitteeltgebied van Europa. Hier groeien pruimen die worden verwerkt tot hoogwaardige brandewijn. Ze brengen in de winter de smaak van de zomer terug in het glas.

Tiroler Almkäse g.U. – een stukje hooggebergte

De Tiroler Almkäse met beschermde oorsprongsbenaming, wordt uitsluitend op zeven Tiroler almboerderijen en op basis van 100% alpenweidemelk gemaakt. Het is een product dat hoogteligging, handwerk en traditie met elkaar verbindt – een authentieke ambassadeur van het alpine Tirol.

Krautinger – een bijzondere delicatess van Tirol

De Krautinger is één van de meest bijzondere regionale specialiteiten van Tirol – een brandewijn op basis van bieten die uitsluitend in de Wildschönau mag worden gebrand. Vandaag de dag hebben nog maar 16 boerderijen de historische stookvergunning die in de 18e eeuw door keizerin Maria Theresia werd verleend. De Krautinger is zodoende niet alleen qua smaak uniek, maar ook een stukje levende Tirolse cultuurhistorie.

Conclusie: Tirol smaakt heerlijk – in elk seizoen

In de winter opwarmen in gezellige hutten of in de zomer genieten op fantastische terrassen, rijpend fruit op een hoogte van 1.000 meter of fine dining op ruim 3.000 meter hoogte: Tirol biedt in elk jaargetijde grandioze culinaire ervaringen op topniveau. En dat is geen kwestie van het seizoen, maar van de ligging. En die kan bijna niet mooier.

Meer informatie over het culinaire aanbod in Tirol vindt u op www.visittirol.nl/activiteiten/culinair.

Tirol hoort met zijn 34 regionale afdelingen tot de toonaangevende vakantiebestemmingen in de Alpen. Het Tiroler toerisme kan bogen op een geschiedenis van 200 jaar met talloze baanbrekende mijlpalen. Gasten waarderen zowel in de zomer als in de winter het alpine berglandschap en de natuur, de hoge kwaliteit van service en infrastructuur, evenals de gastvrijheid. Tirol Werbung GmbH, gevestigd in Innsbruck, maakt deel uit van de Lebensraum Tirol Gruppe en fungeert als toerismemarketingorganisatie van de regio. Haar belangrijkste taak is de aantrekkelijkheid van Tirol als vakantiebestemming te vergroten.

Stephan Nagl
PR Manager

Tirol Werbung GmbH
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
+43 512 5320 367 *t*
presse@tirol.at *e*
presse.tirol.at *w*

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING