



So schmeckt der Winterurlaub

Serfaus-Fiss-Ladis setzt auf Qualität! So hat sich die Tiroler Wintersportregion in den Top-10 der weltweit besten Skigebiete fest etabliert. Dabei sind 68 modernste Liftanlagen, 214 bestens präparierte Pistenkilometer und die kleinste, höchstgelegene und auf Luftkissen schwebende U-Bahn der Welt nur die Hardware. Entscheidend für das Gesamterlebnis Serfaus-Fiss-Ladis ist die Software – die Leidenschaft, die Gäste rundherum glücklich zu machen. Dazu gehört natürlich auch, dass der Skiurlaub im wahrsten Sinne des Wortes schmeckt. Fünf vorzügliche Beispiele.

„Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Essen bedeutet, Verantwortung für unsere Ressourcen und für all die Menschen, die dahinterstehen, zu übernehmen.“ Gesagt von einem, der es wissen muss: Michael Pregoner, seines Zeichens Chef im 4* Hotel Gebhard in Fiss und ausgezeichnet von Falstaff Restaurantguide 2019 mit 88 Punkten und 2 Gabeln. Frisch, leicht und kreativ bereitet der Chef des Hauses seine Speisen zu. Traditionelle Tiroler Gerichte werden modern interpretiert – schlicht, aber doch exquisit. So wie Pregoner setzen immer mehr Restaurants in Serfaus-Fiss-Ladis auf gesunde Gaumengenüsse direkt aus der Nachbarschaft.

Bio trifft regional: In Serfaus-Fiss-Ladis kommt nur das Beste auf den Teller

In der Tiroler Wintersportregion funktioniert die regionale Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte bestens. Möglich macht's die besondere Partnerschaft von Landwirten, Seilbahngesellschaften und Gastronomie-Betrieben in Serfaus-Fiss-Ladis. Vereinfacht gesagt: Die Bergbauern stellen ihre Wiesen teilweise im Winter als Skipisten zur Verfügung und erhalten dafür 15-20 Prozent mehr als den Marktpreis für Getreide, Milch, Käse, Joghurt, Eier, Nudeln und Fleisch – und die Feinschmeckerhütten im Skigebiet und die Restaurants in den Dörfern zaubern aus den heimischen Produkten die reinsten Gaumenschmeichler.

Zirbenhütte: Holz duftet, offener Kamin knistert, Grauviehpfandl schmeckt

Wer nach der anspruchsvollen „Zwölfer-Sportiv“-Abfahrt mit 180er Puls beim Genussrestaurant Zirbenhütte abschwingt, braucht vor allem eines: Selbstbelohnung! Also ab auf die große Sonnenterrasse. Oder fast noch besser: Rein in eine der urigen Stuben, die so herrlich nach Zirbenholz duften. Nun heißt es: Energiespeicher wieder füllen, aber bitte standesgemäß. Bei Hüttenchef Philipp Kaschnig kommen möglichst nur hochwertige und regionale Produkte auf den Teller – wie etwa das zarte und aromatische Fleisch des Tiroler Grauviehkahls. Sonnenklar also, dass sein Grauviehpfandl weit über das Skigebiet Serfaus-Fiss-Ladis hinaus bekannt ist.

Einkehrschwung beim Leithe Wirt, oder: die hohe Kunst des Räucherns

Der Leithe Wirt schmiegelt sich – 200 Meter über den Dächern von Serfaus – direkt neben der Talstation Königsleithebahn an den Waldrand. Bekannt ist das gemütlich-rustikale Bergrestaurant für seine traditionelle Tiroler Küche – vor allem aber für seine Räucherspezialitäten. Speck, Osso Collo, Salami & Co. werden hier oben mit viel Liebe zum Detail gewürzt, eingesurt und in der Selchhütte vor dem Restaurant mit Buchenholzspänen unter Beigabe von wildwachsenden Wacholderstauden kalt geräuchert. Nicht umsonst nennt sich das Geräucherte dann auch „Leithe's Feinstes“.

Seealm Hög: Vom „Familien-Coaster-Schneisenfeger“ direkt auf die Gourmet-Sonnenterrasse

Kurze Wege ins Gaumenglück: Die Seealm Hög liegt direkt am Ziel des „Familien-Coaster-Schneisenfeger“. Dank offener Bauweise und großer Fensterfronten bietet sie tolles Nah- und Fernseherlebnis auf den See und die Bergwelt. Und die Speisekarte? Die überrascht mit vegetarischer und veganer Küche sowie mit Fischspezialitäten. An milden Spätwintertagen kuschelt man sich in einen der Liegestühle – und genießt den Speise- und Getränkeservice auf der Sonnenterrasse.

Après-Ski mal anders: „Sunset Dinner Masner“ im Monte Mare

Das Restaurant Monte Mare versteckt sich im abgelegensten Teil des Skigebietes von Serfaus-Fiss-Ladis – unterhalb des mächtigen Masnerkopfes. Wenn die letzten Skifahrer um spätestens 16.00 Uhr zum Après-Ski-Einkehrschwung ins Tal verschwunden sind, wird es hier oben, 2.430 Meter über den Dingen, andächtig still. Genau das richtige Ambiente für das exklusive Sunset Dinner Masner. Und nach dem köstlichen Abendessen bringt einen der „Masner Express“ – eine Pistenraupe mit kuschelig-warmer Kabine für gut ein Dutzend Restaurantgäste – auf einer aufregenden Nachtfahrt wieder hinab nach Serfaus. Kann ein Skitag schöner enden?

Epilog: der „Fisky Imperial“ – der neue Tiroler Single Malt Whisky

Am Ende noch etwas Flüssiges für Feinschmecker: Meisterbrenner Gerhard Maass aus Prutz im Oberinntal destilliert seit Kurzem aus der urwüchsigen Fisser Imperial Gerste, frischem Quellwasser und Torf aus dem Piller Moor seinen „Fisky Imperial“. Die Fisser Imperial Gerste ist ein fast in Vergessenheit geratenes Getreide, das neuerdings wieder auf dem Hochplateau rund um Serfaus-Fiss-Ladis wächst. Der neue Tiroler Single Malt Whisky schmeckt etwas rauchig-erdig, aber auch fruchtig. Aber in jedem Fall 100 Prozent regional. Die ersten Preise hat er schon gewonnen ...

Weitere Presseinformationen und kostenfreies Bildmaterial finden Sie auf unserem Presseportal unter www.serfaus-fiss-ladis.at/service/presse.

Über Serfaus-Fiss-Ladis

Darf's ein bisschen mehr sein? Umrahmt von den Bergspitzen der Samnaungruppe und den Ötztaler Alpen, bietet Serfaus-Fiss-Ladis eine Ferienregion, die das Lebensgefühl Winterurlaub wie keine andere transportiert. Gelegen auf einem sonnenreichen Hochplateau über dem oberen Tiroler Inntal bieten die drei Dörfer Serfaus, Fiss und Ladis Skivergnügen zwischen 1.200 und 2.828 Metern Seehöhe und damit den ganzen Winter über Schneesicherheit. Doch damit nicht genug: Vor genau 20 Jahren wurde der Entschluss gefasst, die beiden Skigebiete Serfaus und Fiss-Ladis zu vereinen. Damit wurde das Skigebiet nicht nur größer und besucherfreundlicher, sondern der Winterurlaub facettenreich, wie er seinesgleichen sucht: Mehr für die Familie. Mehr für Actionhelden. Mehr für Feinschmecker. Mehr für Nachtschwärmer. Weitere Informationen unter www.serfaus-fiss-ladis.at.

Für weitere Informationen:

Alexandra Hangl
Tourismusverband Serfaus-Fiss-Ladis
Gänsackerweg 2
A-6534 Serfaus-Fiss-Ladis
Tel.: +43(0)5476/623972
a.hangl@serfaus-fiss-ladis.at
www.serfaus-fiss-ladis.at

Finden Sie uns auf:    

#serfausfissladis #serfaus #fiss #ladis #weilwirsgeniessen #wearefamily