



Gastein: kulinarisch durch den Winter

Von Gipfel Frühstück über SkiHauben bis Food:Moarkt und Gondeldinner

In Gastein im SalzburgerLand ist die Kulinarik zu Hause. Hier ist auch der berühmte Haubenkoch Eckart Witzigmann aufgewachsen. Kein Wunder also, dass es im Gasteinertal im Winter gleich mehrere kulinarische Veranstaltungen gibt. Das Gute daran: Jeder Gast kann teilhaben und vor, während und nach dem Skifahren bestes, regionales Essen genießen.

Vom Koch des Jahrzehnts bis zum Feng-Shui-Wirt – alle machen mit Auch in diesem Winter bieten ausgewählte Gasteiner Skihüttenwirte Ihren Gästen unter dem Titel „Gasteiner Skihauben“ wieder ganz besondere Schmankerl. Acht Salzburger Haubenköche kreieren je ein Rezept für eine Gasteiner Hütte. Die Haubenköche schulen die Hüttenköche auf ihr jeweiliges Gericht intensiv ein, so dass das Essen über die gesamte Saison mit gleichbleibender Qualität angeboten werden kann. Mit dabei sind so renommierte Köche wie Jörg Wörther, die Brüder Karl und Rudi Obauer, Vitus Winkler, Starköchin Johanna Meier oder die Gasteiner Sepp Schellhorn und Feng-Shui- und Hauben-Koch Hans-Peter Berti.

Haubenniveau für eine ganze Skiwoche

„Mit den Gasteiner Skihauben bietet wir den Wintergästen die Möglichkeit, während einer Skiwoche jeden Tag ein neues Haubengericht auf einer anderen Skihütte Gasteins zu genießen. So kann man nicht nur hervorragend essen, sondern gleichzeitig auch unser gesamtes Skigebiet kennenlernen“, sagt Franz Naturner, Geschäftsführer der Gasteinertal Tourismus GmbH. Eine Broschüre, die an allen Kassen der Gasteiner Bergbahnen aufliegt, informiert, welches Gericht von welchem Koch auf welcher Hütte serviert wird. Voraussetzung für die Teilnahme der einzelnen Skihütten ist ein Bereich mit Bedienung und passendem Ambiente sowie eine den Haubengerichten entsprechende Weinbegleitung. Die Gerichte kosten übrigens nicht mehr als andere Hauptgerichte auf der jeweiligen Hütte, zwischen zehn und 15 Euro.

Gipfel Frühstück mit Panoramablick und Sonnenaufgang

Einen hochalpinen Frühstückspatz hat man beim wöchentlich stattfindenden Gipfel Frühstück. Jeden Mittwoch können Frühaufsteher in Sportgastein vor allen anderen mit der Bahn auf 2.700 Meter hinauf fahren und in der 1971 erbauten, stylischen Glas-Aluminium-Kuppel ein herrliches Gourmetfrühstück genießen. Mit faszinierendem Panoramablick über rund 400 Berggipfel. Wer möchte, geht ein paar Meter weiter hinauf bis zum Gipfelkreuz und genießt den Sonnenaufgang vor dem Frühstück von ganz oben. Anschließend haben die Teilnehmer des Gipfel Frühlstücks die Möglichkeit, als erste über die frisch präparierten Pisten zu fahren. Für das Gipfel Frühstück muss man sich anmelden, es kostet 45 Euro/Person mit der Gastein Card.

Tradition meets Moderne – Streetfood in Gastein

Auf dem Food:Moakt in Bad Hofgastein vereinen sich regionale Produkte mit junger, moderner Küche. Jeden Donnerstagabend im Februar hat der Markt, der ein urbanes Streetmarket-Flair versprüht, geöffnet. Alt und neu, urban und traditionell – vor den Augen der Marktbesucher zaubern die Köche aus den lokalen Produkten modernes Streetfood. Sechs Produzenten präsentieren auf dem Food:Moakt ihre Waren, aus denen vier verschiedene Gerichte gekocht werden. Eine Bar, an der man sich trifft, gibt es natürlich

auch. Die Initiatoren der Veranstaltung haben sich im Tal bereits durch ein ähnliches Projekt einen Namen gemacht.

Abendessen beim Gondelfahren

Beim traditionellen Gondeldinner am 15. März 2018 in Dorfgastein genießt man sein Abendessen quasi im Schweben. An der Talstation der Fulseck-Bahn wird den Teilnehmern in ihre Gondel bei der ersten Fahrt der Aperitif gereicht. Bei jeder erneuten Durchfahrt der Gondeln an der Station kommt dann ein neuer Gang auf den extra in die Gondel gestellten Tisch. Rund zwei Stunden dauert das Dinner, bei dem vier Gänge serviert werden. Teilnahme nur nach Anmeldung, 69 Euro pro Person inklusive Getränke.

Höchster Bauernmarkt der Alpen

Ebenfalls im März, zur Ski amadé Ski- und Weingenußwoche vom 10. bis 17. März 2018, findet im Skigebiet der höchste Bauernmarkt der Alpen statt. Verschiedene Produzenten aus Gastein präsentieren sich an Marktständen auf ausgewählten Skihütten. So können Skifahrer den Einkehrschwung zum Marktbesuch umfunktionieren. In Sportgastein auf 2.700 Metern ist man tatsächlich am allerhöchsten Marktstand der Alpen, denn höher geht es im Skigebiet nicht hinauf als hier.

Pressekontakt:

Stephanie Gschwandtner
Gasteinertal Tourismus GmbH
T: +43 (0) 6432 3393-113
presse@gastein.com
www.presse.gastein.com