

Pressemitteilung



Sieben Köche, sieben Hütten – sieben Jahre Gasteiner Skihauben
 Ausgezeichnete Skihütten-Kulinarik von und mit Salzburger Starköchen

Die Gasteiner Skihauben gehen in der kommenden Wintersaison in die siebte Runde. Salzburger Haubenköche kreieren für eine Gasteiner Skihütte ein Rezept und erklären dem Koch die Zubereitung. Auch in diesem Jahr sind wahre Meister am Herd mit dabei: Johanna Meier und die Brüder Karl und Rudi Obauer sowie die Gasteiner Jörg Wörther, Sepp Schellhorn, Hans-Peter Berti und Robert Granitzer.

Skihaubenniveau für eine ganze Skiwoche

Die Haubenköche kreieren für die Wintersaison je ein Gericht, das auf einer der ausgewählten Skihütten täglich angeboten wird. Die Gasteiner Skihauben ermöglichen den Wintergästen, während einer Skiwoche jeden Tag ein neues Haubengericht auf einer anderen Skihütte Gasteins zu genießen. Eine bei allen Kassen der Gasteiner Bergbahnen aufliegende Broschüre informiert, welches Gericht 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.

Hütten, Gerichte und Köche im Überblick

Weitblick, Sportgastein:	Speck- Zwiebelquiche mit Kräutersauerrahm und Salat von Sepp Schellhorn
Valeriehaus, Sportgastein:	Beerenschmarrn von Johanna Maier
Jungerstube, Stubnerkogel:	Glacierte Bauernhendlbrust auf sauren Berglinsen von Robert Granitzer
Waldgasthof Angertal:	Melanzani-Kroketten auf Süßkartoffel-Tomatenragout von Jörg Wörther
Weitmoser Alm, Schlossalm:	OPOWER Wintersuppe von Karl Obauer
Wengeralm, Dorfgastein	„Gebackene Wildknödel mit Speck, auf Kohl-Kürbis Ragout“ von Hans-Peter Berti
Bellevue Alm, Stubnerkogel	OPOWER Lammcurry von Rudolf Obauer

Pressekontakt:

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