

Genießen hoch drei

Perfekte Pisten und regionale Gerichte zählen in Österreichs Skigebieten schon fast zur Grundausstattung. Das Thema Wein führte in luftiger Höhe jedoch ein Schattendasein – bis jetzt

Text: Bernadette Altenburger



Neben österreichischen Qualitätsweinen können auch Lebensmittel direkt vom Bauern und den Landwirtschaftsbetrieben der Region probiert werden. Auf der Gehwolf-Alm (r. oben und unten) gibt's viel Selbstgemachtes und gemütliche Atmosphäre. Der Ski-amadé-Wein mit eigenem Etikett (r.) schmeckt.

Ski amadé (l. und klein), Gehwolf Alm (re. oben), Altenburger

Mühsam kämpft man sich mit den Skischuhen durch den SB-Bereich, wählt aus den üblichen Fertiggerichten und greift – in Ermangelung eines vernünftigen Weinangebotes – lieber zum Bier. Dann balanciert man das Tablett Richtung Sitzbereich, der mit Apres-Ski-Musik zugedröhnt wird, und ist froh, bald die Skihütte verlassen zu können. Die vielgepriesene österreichische Gemütlichkeit? Fehlangeize.

Dass es auch anders geht, zeigt Österreichs größter Skiverbund Ski amadé. Man setzt auf Weingenuss und Service. „Wir sind ein sehr authentisches Skigebiet. Mit der Initiative wollen wir weg von der üblichen Hüttenrinkerei hin zur Weinkultur“, erzählt uns Christoph Eisinger, Managing Director von Ski amadé. Unter dem Motto „Ski amadé Genuss-Trilogie“ haben sich ausgewählte Hütten und Bergrestaurants seit fünf Jahren auf Wein und seit kurzem auch auf regionale Produkte spezialisiert. Mit der Österreich Wein Marketing (ÖWM) steht ein erfahrener Partner zur Seite, gemeinsam wurden Zertifizierungskriterien (siehe Infokasten) zur Auszeichnung mit der „Genuss-Partner“-Plakette erarbeitet.

Sonderfüllung – Rot und Weiß

Jedes Jahr gibt es eine eigene Weinserie. Bei der Blindverkostung zur Wahl der beiden Weine sind auch die Hüttenwirte dabei. „Amadé weiß“ ist diese Wintersaison ein Sauvignon Blanc Klassik 2013 vom südsteirischen Weingut Tement und „Amadé rot“ eine Cu-

vée aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot aus dem Jahr 2008 vom Weingut Feiler-Artinger, Burgenland. „Die Weine kommen wirklich gut bei den Gästen an“, berichtet Eisinger, und wir verkosten: Während der Weiße unkomplizierten Trinkspaß bereitet, ist der gereifte Rote sowohl zum Essen als auch solo ein Vergnügen. Diese Sonderedition wird bei allen Genusspartner-Hütten ausgeschenkt – solange der Vorrat reicht.

Gemütlich und köstlich

Einer dieser Genusspartner ist die „Gehwolf-Alm“ im Skigebiet Großarl. Bis zu 120 Gäste finden in der urigen Hütte von Familie Gschwandtl Platz. Das Rindfleisch stammt aus der eigenen Landwirtschaft, und auch das Brot wird nach altem Familienrezept selbst gebacken. Schwarzbeermuas, eine Art Schmarrn ohne Eier, dafür mit Heidelbeeren, und Erstepfischniz, eine Eier Speise mit Kartoffeln, kommen in großen Pfannen auf den Tisch. Auch den für diese Region typischen Sauerkäse können wir verkosten. Wie diese fettarme Spezialität entsteht, erfährt man übrigens in der kleinen Käserei des Bauernladenstüberls in Hüttschlag.

Den nächsten Einkehrschwung machen wir in die „Weitmoser Schlossalm“ im Skigebiet Bad Hofgastein. Hier finden vinophile Gäste eine größere Weinkarte als in so manchem Restaurant im Tal und eine Sonderedition vom Weingut Nigl. Der Ausblick auf die umliegende Bergwelt ist fantastisch, ebenso das Entrecôte vom Pinzgauer Rind.

Ski- und Weingenusswoche

Als Highlight für weinbegeisterte Skifahrer ist die „Ski- und Weingenusswoche“ initiiert worden. Auf den 20 ausgezeichneten Skihütten finden in dieser Zeit Veranstaltungen rund um das Thema österreichische Weinkultur und regionale Spezialitäten statt. Zusätzlich bieten 16 ausgewählte Hotels spezielle Urlaubspackages und Menüs an.

Eines der Hotels ist der Neuwirt in Großarl. In der Küche des von Familie Mooslechner sehr persönlich geführten Hauses beweist der mit 23 Jahren noch junge Gerald Fink sein Können. Beim Essen berichtet uns Thomas Wirnsperger, Direktor des Tourismusverbandes Großarl, dass „Skikeriki“

gerade der Renner ist. Bereits beim ersten Hahnenschrei können bis zu 30 Personen in zwei Gruppen mit Guides die frisch präparierten Pisten hinunterwedeln. Er verrät uns auch das traditionelle Weihnachtsmenü der Region: „Kletzenbrot, Sauerkäse und Vogelbeerschnaps“. Irgendwie auch eine kleine Genuss-Trilogie.

SKI AMADÉ

- 20** Ski- und Weingenusshütten
- 260** Skihütten & Bergrestaurants
- 270** Lift- und Seilbahnanlagen
- 400** Free WLAN-Hotspots
- 760** Pistenkilometer
- 4.500** Beschneigungsgeräte
- ca. **5.250** Beherbergungsbetriebe




ERFOLG LÄSST SICH EINRICHTEN

Wolfenstraße 46
A-4400 Steyr
T: +43.72 52.889-0
www.woegerer.at



Info

ZERTIFIZIERUNG

„SKI- UND WEINGENUSS“ Anforderungen für Plakette:

- Service – keine Selbstbedienung
- Ansprechendes Ambiente – gutes Speisenangebot
- Breites und hochwertiges Weinsortiment

GLASWEISE:

Mind. 3 Weiß- und 3 Rotweine, Weinland Österreich muss abgedeckt sein.

WEINKARTE, -TAFEL:

3 Weiß- und 3 Rotweine plus ein „Wein der Woche“ (Aktion)

Entsprechende **GLASKULTUR** und **WEIN KNOW-HOW** (geschultes Personal)





2014
TRIGUS
Ausgezeichnet
mit dem TRIGUS
Titel 2014

DIE NEUE DIMENSION DER TEXTILHYGIENE.

Ein vollautomatisches Flüssigwaschsystem für saubere Textilien und eine reine Umwelt.



INTERESSIERT?
Hier geht's zum Video:
www.hollu.com



Der Spezialist für Sauberkeit, Hygiene und Wohlbefinden.
Julius Holluschek GmbH · A-6170 Zirl · Salzstraße 6 · Tel. +43 5238 52800 · www.hollu.com

