

was ist los?

Tipps & Termine für die Woche
21. bis 27. Februar 2015

Oberösterreich
TERMINE

IM KALENDER AB
»SEITE 20

Blick unter die Haut

Eröffnung „Körperwelten“ offenbart die
Ausstellung in der Linzer Tabakfabrik

»Seiten 16/17

Im Gespräch
Viktor Gernot über
Freiheit der Kunst,
sensible Frauen
und empfindliche
Männer. »Seite 5/6

Interview
Der Mediziner und
Kabarettist Eckart von
Hirschhausen über
Magie, Homöopathie
und Rauchen »S. 18/19





Der Schritt war schon lange notwendig,
Qualitätswein in den Berghütten anzubieten
Philipp Braun, genuss@nachrichten.at

Die guten „Weinberge“ in den Alpen

Eine genussvolle „Hüttengaudi“ beginnt dann, wenn der „Fusel“ von den Hütten verschwindet

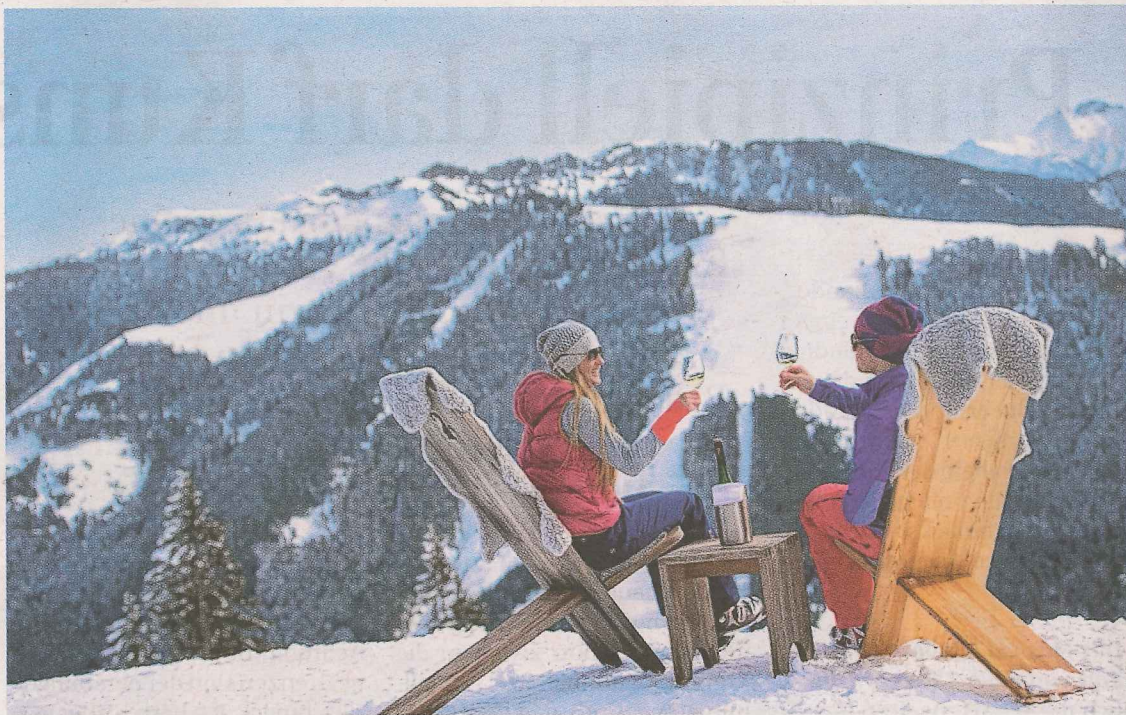
Genuss-Skifahren kann so einfach sein. Bestens präparierte Pisten, Sonnenschein und ein gediegener wie wohlverdienter Einkehrschwung. Was will das Skifahrerherz mehr?

Nun, es gibt eine Steigerung, die sich sehen und kosten lassen kann. Der größte Skiverbund Österreichs „Ski amadé“ und die Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) bringen den Wein wieder in die Berge, um Genuss in den Hütten zu ermöglichen. Fernab einer Massenabfertigung von aromatisierten Destillaten, Kopfwehgetränken und billigstem Fusel will man den Gästen in ausgewählten Hütten österreichische Weinkultur und kulinarische Schmankerl bieten. Christoph Eisinger, Managing Direktor von Ski amadé, bringt die Idee der Genuss-Trilogie (Skifahren, Trinken und gutes Essen) auf den Punkt: „Die Hüttenkultur von kleinen und mittleren Betrieben, die authentisch und natürlich gewachsen sind, soll gefördert werden. Jagatee und Glühwein aus dem Kanister zum Schleuderpreis sollen der Vergangenheit angehören.“

Die Rahmenbedingungen

Almwirtshäuser, die sich ehrlich, gediegen und genussvoll den Gästen präsentieren wollen, werden von der ÖWM zertifiziert und müssen gewisse Anforderungen erfüllen. So wird in allen Hütten Service großgeschrieben, womit langes holpriges Anstellen in Skischuhen am Buffet entfällt und man sich auf den Sitzplätzen gemütlich zurücklehnen kann.

Neben den unverwechselbaren, regionalen Gerichten macht ein dementsprechendes Weinsortiment den Aufenthalt in der



Der Ausblick auf einen genussreichen Aufenthalt versetzt Berge.

Foto: Claudia Ziegler

Hütte besonders schmackhaft. Mindestens drei Weißweine und drei Rotweine von verschiedenen Winzern aus dem Weinland Österreich müssen glasweise erhältlich sein. Zusätzlich werden wiederum jeweils drei Weiß- wie Rotweine, sowie ein „Wein der Woche“ gelistet. Süß- und Schaumweine können das Angebot abrunden.

Die Umsetzung

Mittlerweile sind es 20 Hütten und Bergrestaurants, die von Genuss-Skifahrern angepeilt werden. So zum Beispiel die „Gehwolfhütte“ in Großarl, deren Besitzer zusätzlich eine eigene Landwirtschaft betreiben. Die vielfältigen Gerichte verleiten zum Sitzenbleiben und stellen jeden Gast vor die Wahl. Entweder traumhafte Pistenbedingungen vor der Türe oder ausgezeichnete Schmankerl im lau-

schigen Inneren der gemütlichen Hütte genießen. Das kulinarische Angebot kann sich nämlich sehen lassen. Der Tisch ist mit lukullischen Häppchen, wie einem Sauerkäse gedeckt. Darunter versteht man einen Magermilchkäse, der in Großarl traditionell zu Weihnachten, mit Hausbrot und viel Bauernbutter geschmaust wird.

Besonders raffiniert kommt er jedoch in gebackenen Teigtascherl zur Geltung, wo er mit Topfen und Schnittkäse vermischt wird. Dazu ein Glas Rotgipfler (autochthone weiße Rebsorte) aus der Thermenregion, und schon wähnt man sich im reinen Genuss.

Um nichts nach stehen andere Betriebe in der Skiwelt amadé, die entweder herzhaftere Speisen, wie selbstgemachte Würste, Pongauer Wild aus der Eigenjagd oder Rindfleischspezialitä-

ten vom hauseigenen Pinzgauer Rind servieren. Als Nachschlag öffnen süße sündige Gerichte wie Schwarzbeermuas und Schwarzbeernocken die Herzen aller Gäste.

Die Weine

Neben den kulinarischen Höhepunkten und dem umfassenden Weinsortiment gibt es zudem jedes Jahr eine Spezialabfüllung (jeweils Rot- und Weißwein) von zwei renommierten Weinbaubetrieben. Erfreulich präsentiert sich dieses Jahr der Amadé Rot. Eine Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot, die vom Ruster Weingut Feiler-Artinger vinifiziert wurde. Ein langer Abgang, der zudem schwarze Beeren und Schokolade sofort ins Gedächtnis ruft.

Wunderbar, wenn Skigebiete, Hütten und Weine derart gut in Erinnerung bleiben.