Presse-Info Wildschönau

28. November 2019

Genuss zwischen Stecken und Kanten: Kulinarisches Hüttenhopping in der Wildschönau

Das Hochtal in den Kitzbüheler Alpen punktet mit bestens präparierten Pisten, variantenreichen Abfahrten sowie ausgezeichneter Kulinarik am Berg und im Tal

Genuss-Skifahrer wissen die Wildschönau einfach zu schätzen. Abfahrten jeder Schwierigkeitsstufe, 109 Pistenkilometer und moderne Liftanlagen sind die Basis für ungetrübten Brettl-Spaß im „Ski Juwel Alpbachtal Wildschönau". Dazu kommen zahlreiche Einkehrschwünge zwischen Schatzberg (1898 m) und Markbachjoch (1500 m). Ausgezeichnete Genuss-Hütten, rustikale Almen mit tiefen Panoramafenstern und großen Sonnenterrassen sowie Après-Ski-Lokale im Tal laden zu kulinarischen Stunden mit Wildschönauer Schmankerln und abwechslungsreicher Küche ein. Wer das alles selbst probieren möchte, bucht das Angebot „Ski-Genuss Wildschönau" und hat dann drei Tage Zeit, um sich durch Pisten-Menü und Speisekarten zu schlemmen. Das Package (ab 189 Euro pro Person im Doppelzimmer), enthält drei Nächte in einer Frühstückspension, einen Zwei-Tagesskipass sowie die Wildschönau Card. www.wildschoenau.com

Nur das Gipfelkreuz ist höher: Genusshütte Gipföhit

Auf 1900 Metern, direkt unterhalb des Schatzberggipfelkreuz liegt die Gipföhit. Sie wurde mit dem Siegel „Genusshütte" ausgezeichnet und liegt direkt neben der Gipfel-Sesselbahn sowie der Verbindungsbahn ins benachbarte Alpbachtal. Wer hier einkehrt, kann das täglich ab 9 Uhr tun und kommt dabei in den Genuss von süßem bis herzhaftem Frühstück und warmen Getränken. Bei der gigantischen Aussicht in die unberührten Schneewelten des hinteren Wildschönauer Talkessels kann man die Zeit schon mal vergessen. Oder sich Gedanken machen, was man später noch essen möchte. Hüttenwirt Stefan Thaler und sein Team sind dabei gerne behilflich. Sie verwenden für ihre Gerichte hauptsächlich regionale Produkte. Das Fleisch für das „Gulasch vom Bio-Rind" stammt sogar von Thalers Hof, dazu gibt es selbstgebackenes Brot. Ein absoluter Klassiker ist die „Wildschönauer Breznsuppe", deren deftige Wirkung leicht mit dem heimischen Krautinger-Schnaps gemildert werden kann. www.gipfoehit.at

Vom Bett auf die Piste: Die Schatzbergalm

Vielleicht die Skischuhe gleich anlassen? Morgen früh braucht man sie eh wieder. Nur nicht übertreiben: Wer in einem der 15 Zimmer der Schatzbergalm übernachtet, hat genug Zeit, um Erster auf der Piste zu sein. Zweitens muss man ja nicht gleich beim Frühstück durch eigenwilligen Modegeschmack – Pyjama plus Skistiefel – auffallen. Die Schatzbergalm liegt auf 1800 Metern Höhe, direkt neben der Bergstation der Schatzberg-Gondelbahn. Ein Highlight ist die große Sonnenterrasse mit weitem Blick ins Tal. Für Kinder gibt es ausreichend Platz zum Spielen und Toben im Schnee. Im Inneren erwartet Urlauber eine geschmackvolle Einrichtung aus modern-alpinen Elementen, bodentiefe Fenster geben den Blick auf die Landschaft frei, während man sich an feinen Gerichten aus der „Almkuchl" bedient. Gastgeberfamilie Klingler setzt dabei auf heimische Produkte: eigenes Bio-Fleisch, Milch aus der eigenen Landwirtschaft sowie selbstgebackenes Brot. Dabei spannen sie den Bogen von bodenständiger Hausmannskost bis hin zu Trendgerichten wie dem „Ski Juwel Burger". Nachmittags gibt es

hausgemachte Torten und Kuchen sowie die besten Muntermacher von der Cafébar. www.schatzbergalm.net

Nach der dritten Kurve links: Genusshütte Norderbergalm
Das Markbachjoch ist mit seinen 1500 Metern der kleine Bruder des Schatzbergs. Einheimische lieben hier zum Beispiel die rabenschwarze Hochbergabfahrt. Aber auch ohne Ski erlebt man hier genussvolle Momente. Zum Beispiel, wenn man sich auf der Rodelbahn Lahnerköpfl ins Tal schwingt. Aber Achtung! Nach der dritten Kurve links ranfahren, absteigen und zehn Minuten durch den Schnee stapfen. Dann erreicht man die Norderbergalm. Die Genusshütte wurde mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Ofenkartoffeln, Rumpsteak, Zwiebelrostbraten, Schlutzkrapfen – das sind nur einige der Gerichte, die sich hier größter Beliebtheit erfreuen. Wer etwas auf sich hält, wählt übrigens statt Kaiserschmarrn den Fürstenschmarrn und schwebt anschließend auf fluffigen Teigwolken zwischen Puderzucker-Staub und saftigen Wildbeeren durchs Reich der süßen Genüsse. www.norderbergalm.at

Im Tal, die Wahl: Burger-House oder Hexenschmaus?
Nein, in Marius‘ Restaurant in Auffach (www.marius-restaurant.at) gibt es nicht nur Burger, und einfache Burger sowieso nicht. Insgesamt gibt es sechs Doppeldecker, deren Zutaten sich sehen lassen können: Heimisches Rindfleisch, Bergkäse, Tiroler Speck, mariniertes Weißkraut bis hin zu geräucherter Paprika. Darüber hinaus stehen modern interpretierte Speisen auf der Karte: Von „Lachswürfel Teriyaki“ und „Beef Tartare“ als Vorspeise bis hin zu „Cordon Bleu-Zigarre“ oder „Filet vom Iberico Schwein an Süßkartoffelpüree“ als Hauptspeise. Drum herum erwartet Gäste ein stilvolles Interior, loderndes Kaminfeuer und herzliche Wohlfühlatmosphäre. Wer in der Hexenalm in Niederau (www.hexenalmniederau.at) eine buckelige, langnasige Gastgeberin erwartet, wird leider enttäuscht. Fesche Buam und Madeln servieren reichhaltige Gerichte, wie Ripperl, Flammkuchen, Burger und Sandwiches. Sie sind die perfekte Grundlage, um sich anschließend durch die umfangreiche Cocktailkarte zu probieren. Sie lädt zu Umdrehungen und Höhenflügen ein – ob mit oder ohne Besen bleibt offen. Übrigens: Sicher nach Hause kommt man mit dem Nightlinerbus. Die Nutzung ist mit der Wildschönau Card gratis.

Weitere Informationen
Wildschönau Tourismus, Hauserweg, Oberau 337, A-6311 Wildschönau, Tel. 0043/(0)5339 8255-0, Fax 0043/(0)5339 8255 50, info@wildschoenau.com, www.wildschoenau.com