Presse-Info Wildschönau

1. September 2020

**Von tollen Knollen und süßen Nudeln: Genuss-Herbst in der Wildschönau**

(Wildschönau) Der September und Oktober ist in der Wildschönau besonders kostbar. In zahlreichen Restaurants spielt die weiße Stoppelrübe die Hauptrolle auf dem Teller und tritt während der „Krautingerwoche“ (20.9. bis 4.10.) mal als Carpaccio oder auch als Suppe auf. Aus der Superknolle wird ausschließlich in der Wildschönau der Krautingerschnaps hergestellt, der das Hochtal zur Tiroler Genussregion avancieren ließ. Wer mehr über die Rübe und die diversen Verarbeitungsmöglichkeiten erfahren möchte, nimmt an den „Hof-zu-Hof-Führungen“ teil. Sie lassen zu gesonderten Terminen hinter die Kulissen der Krautingerbauern blicken. Eine Zeitreise in den Bauernhofalltag von damals gibt es dagegen im Bergbauernmuseum z’Bach. Hier tauchen Urlauber auf dem Handwerksmarkt (donnerstags) in altes Kunsthandwerk ein. Kulinarisches Highlight sind die Schmalznudeln. Sie werden nach traditionellem Rezept gebacken und mit Preiselbeermarmelade serviert. Für das gute Gewissen in Sachen Kalorien stehen 300 Wander-Kilometer sowie eine Vielzahl an Bike-Routen zur Auswahl. Übrigens: Die „Wildschönau schaut drauf“ und achtet auf die Einhaltung der Abstandsregeln. Drei Nächte in einem Drei-Sterne-Hotel gibt es ab 165 Euro pro Person, inklusive HP und Wildschönau Card. [www.wildschoenau.com](http://www.wildschoenau.com)