

WINTER 2014/15

# Genuss-Trilogie

Ski **amadé**

## NEU: Die Ski amadé Genuss-Trilogie Regionale Schmankerl, österreichische Weine und herrliche Pisten

Unter dem Motto „**Die Ski amadé Genuss-Trilogie: regionale Schmankerl, österreichische Weine und herrliche Pisten**“ bieten ausgewählte Hütten und Bergrestaurants in Ski amadé ab sofort landestypische Gerichte aus regionalen Produkten an. Ein Parallelschwung aus regionalen Schmankerln mit österreichischen Weinen.

### Skihüttenkultur mit österreichischen Weinen und regionalen Gerichten

Wer Ski fährt, muss auch mal einkehren. Schließlich gehört eine Pause auf der Hütte ebenso zum Skitag wie das Wachs auf die Brettl. Wer den Skitag so richtig genießen möchte, gönnt sich schon seit ein paar Jahren auf **20 zertifizierten Hütten in Ski amadé** zum Mittagessen ein Glas Wein. Und zwar österreichischen Qualitätswein. Selbstverständlich gab es dazu immer auch einige passende, **landestypische Gerichte** auf den Speisekarten, wie etwa Bauerngröstl oder einen Original Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster. Ab sofort geht Ski amadé noch ein Stückchen weiter und setzt den heimischen Spezialitäten durch die Verwendung von regionalen Produkten die Krone auf. So profitieren nun die Gäste auch von der Frische und Ursprünglichkeit der **hervorragenden Lebensmittel direkt vom Bauern und den Landwirtschaftsbetrieben der Region**.

### Zum Einkehrschwung auf Kasnock'n und ein Glas Grüner Veltliner

Die **20 zertifizierten Ski- und Weingenuss Hütten in Ski amadé** bieten unter dem Slogan „**Die Ski amadé Genuss-Trilogie: regionale Schmankerl, österreichische Weine und herrliche Pisten**“ täglich mindestens zwei regionale Spezialitäten an, davon auf jeden Fall ein Hauptgericht. Die Hauptzutaten dazu müssen aus der Region stammen. So findet sich dann beispielsweise auf der Speisekarte einer Hütte Radstädter Graukas Ravioli mit Tomatenweißkraut, Blattl Krapfn aus heimischem Mehl mit Zirbeneis und Schwarzbeerröster für die Zirben und Blaubeeren im heimischen Wald geerntet wurden, Äpfelradl mit Vanillesoße aus Äpfeln vom Bauern im Tal, Zwiebelrostbraten vom Rind des Bauern aus dem Ort oder ein Käseteller mit Sorten aus der Dorf-Käserei mit selbstgemachtem Bauernbrot. Die Hüttenwirte verpflichten sich, die Herkunft der verwendeten Produkte für diese regionalen Gerichte ganz genau zu benennen. Denn nicht nur der Verarbei-

ter oder Veredler muss aus der Region stammen, sondern das Produkt selbst. Die Regionalgenuss-Gerichte werden auf der Speisekarte gesondert aufgeführt, damit der Skifahrer sie leicht findet. Zu jedem dieser Gerichte werden passende österreichische Spitzenweine empfohlen.

## Ski- und Weingenusswoche im März

Zu den Ski- und Weingenuss Skihütten gehören mittlerweile **20 Hütten** und **Bergrestaurants in Ski amadé**. Sie sind mit einer Zertifizierungsplakette am Eingang gekennzeichnet. Der Höhepunkt für weinbegeisterte Skifahrer in Ski amadé ist die **Ski- und Weingenusswoche**. Sie findet vom **14. bis 21. März 2015** statt. Auf den 20 ausgezeichneten Skihütten werden in dieser Zeit **zahlreiche Veranstaltungen rund um das Thema österreichische Weinkultur** und **regionale Spezialitäten** angeboten. Neben Weinverkostungen wird es dann auch Verkostungen der regionalen Produkte wie Schinken, Käse, Backwaren, Obst, Schnäpse und anderes geben. **16 ausgewählte Hotels der Regionen** bieten für die Ski- und Weingenusswoche spezielle Urlaubspackages und besondere Menüs zum Thema „regionale Produkte“ an.



---

### Informationen für Ski amadé-Gäste:

**Ski amadé** | Prehauserplatz 3, 5550 Radstadt, **T.** +43/6452/20202-0  
**E.** [urlaub@skiamade.com](mailto:urlaub@skiamade.com), [www.skiamade.com](http://www.skiamade.com)

### Informationen für Medien:

#### **Ski amadé**

Dr. Christoph Eisinger  
Prehauserplatz 3, 5550 Radstadt  
**T.** +43/6452/20202-0  
**E.** [presse@skiamade.com](mailto:presse@skiamade.com)  
[www.skiamade.com](http://www.skiamade.com)

#### **Genböck pr + consult**

Nina Genböck  
Ritterstraße 3, 10969 Berlin  
**T.** +49/30/22487701  
**E.** [genboeck@gprconsult.de](mailto:genboeck@gprconsult.de)  
[www.gprconsult.de](http://www.gprconsult.de)