

WINTER 2016/17 met goede smaak



Ski amadé

In Oostenrijks grootste skiplezier smaakt het naar meer. De hoogstgelegen boerenmarkt van de Alpen in Ski amadé breidt zijn aanbod uit.

Ski amadé is met 760 pistekilometers niet alleen het grootste skigebied van Oostenrijk. Ook het culinaire aanbod is nauwelijks te vergelijken. De 260 berghutten en restaurants midden in de skigebieden bieden alles aan, wat de skiër zich kan wensen: van brood met spek tot en met forefilet en rosbeef. Allemaal producten van uitstekende kwaliteit, die nu niet alleen maar in de berghutten, maar ook op de marktkraampjes in het skigebied te vinden zijn: de hoogstgelegen boerenmarkt van de Alpen vindt deze winter voor de tweede keer plaats. De markt is nu nog uitgebreider en duurt langer.

Waar de boer rechtstreeks levert aan de hoogstgelegen markt voor skiërs

Na de succesvolle introductie vorig jaar, wordt de hoogstgelegen boerenmarkt van de Alpen in de winter van 2016/2017 uitgebreid voortgezet. De lokale boeren verkopen hun producten nu zelf in de marktkraampjes bij de skihutten. Dat de naam van dit initiatief - hoogstgelegen boerenmarkt van de Alpen - volkomen terecht is, blijkt bijvoorbeeld wel uit de hoogstgelegen marktkraampjes op de Dachstein gletsjer of in de 'Panoramakugel' in Sportgastein op een hoogte van 2.700 meter. Dit winterseizoen vindt de boerenmarkt een hele week lang plaats. De marktkraampjes in Ski amadé zijn geopend van 18 tot 25 maart.

Het is het resultaat van een perfecte samenwerking tussen de boeren en de gastheren en -vrouwen van de hutten: waar ,s winters de skiërs richting dal zoeven, grazen ,s zomers de koeien, groeien er wilde kruiden, bessen en arvedennen, en zijn de bijen druk in de weer met het binnenhalen van de nectar. In de herfst - nog voor de eerste skiërs voor de deur staan - wordt er geogst en worden de basisproducten verwerkt. De regionale producenten en plaatselijke boeren maken pittige kaas van de melk die de koeien een zomer lang op de alm hebben gegeven. De geplukte wilde kruiden worden gedroogd voor het maken van kruidenthee en kruidenzout. Van de bessen wordt heerlijke jam gemaakt. Van de dennenappels of gentiaanwortels wordt lekkere schnaps gestookt en uit de raten wordt flink wat honing geslingerd. En al deze producten vindt de skiër uiteindelijk op zijn bord. Want in de ski- en wijnverwennerijen-hutten in Ski amadé wordt veel waarde gehecht aan regionale producten. Kaas, spek, vis, schnaps en honing worden niet geïmporteerd, maar worden gewoon vanuit het dal - rechtstreeks van de boer of fabrikant - naar de hutten gebracht en daar geserveerd.

Drive-in-boerenmarkt bij de skihut

Ski amadé staat bekend om zijn vele culinaire initiatieven, zoals het gondel-diner, de ‚Skihauben‘ topgerecht, de ‚Genussspecht‘ aanbiedingen en de ski- en wijnverwenweek. De hoogstgelegen boerenmarkt van de Alpen was in maart 2016 een groot succes en vormt nu een vast onderdeel van de culinaire verwennerijen rond het skiën in Ski amadé. Dus wie tijdens de ski- en wijnverwenweek van 18 tot 25 maart 2017 een van de gecertificeerde ski- en wijnverwennerijen-hutten in Ski amadé bezoekt, combineert zijn skipauze meteen met een bezoekje aan de markt. De producenten en boeren bieden op de kraampjes bij de hutten persoonlijk hun grote verscheidenheid aan traditionele producten aan: gerookte forel, ingemaakte groente, kruiden-spreads, verschillende likeuren, kruidenzout, boerenbrood, producten van het ‚Ennstaler schaaap‘ en nog veel meer. Bovendien kunnen de skiënde marktbezoekers bij enkele kraampjes ook meteen het een en ander proeven: bijvoorbeeld traditionele ‚Plattkrapfen‘ met zuurkool of met vlees gevulde beignets uit de Pongau. Soms hoeft je je ski's niet eens los te maken. Een drive-in-boerenmarkt als het ware. En de lekkerste dingen kunnen natuurlijk meteen worden gekocht. En wie geen boodschappentas – oftewel wintersportrugzak – bij zich heeft, krijgt op de markt een kleine jute rugzak waarmee de boodschappen veilig en stijlvol naar het dal gebracht kunnen worden.

Je bent echt sportief als je al skiënd alle marktkraampjes in Ski amadé afaakt! Aan het eind van deze lange tocht heb je dan kaas van het kraampje van de Steinbockalm, spek van het kraampje op de Tiergartenalm en ‚Zirbenschnaps‘ van het kraampje bij de Wiesenstadt in je boodschappen-rugzak. Maar die spek, kaas en schnaps heb je dan ook absoluut verdiend. Je hebt immers een flink aantal van de in totaal 760 pistekilometers afgelegd. Ook leuk: laat bij een van de marktkraampjes een picknick-rugzak samenstellen met de beste en lekkerste producten. Daarna is het smullen geblazen tijdens een winterpicknick op een van de bijzondere 5-zintuigen-plekken. Zit en geniet met een topuitzicht op gezellige houten bankjes, een reuzenschommel of een houten troon.

Ski- en wijnverwenweek in maart: culinair alles op zijn best

Gedurende de ski- en wijnverwenweek vinden er talrijke evenementen plaats rond het thema Oostenrijkse wijncultuur en regionale producten – in de hotels in het dal en bij de berghutten in de skigebeden. Inmiddels zijn al 20 hutten en bergrestaurants in Ski amadé aangesloten bij dit ski- en wijnverwennerijen initiatief. Ze zijn te herkennen aan een certificeringsbord bij de ingang en bieden een uitgebreid assortiment Oostenrijkse wijnen, regionale gerechten van lokale ingrediënten en een bijzondere service – en dat alles natuurlijk ook buiten de ski- en wijnverwenweek. De speciale, regionale gerechten hebben een speciale vermelding op de menukaarten, waarbij duidelijk staat aangegeven waar de ingrediënten vandaan komen. De gastheren en -vrouwen bieden elke dag ten minste twee verschillende regionale gerechten aan van lokale producten. Voor deze smakelijke, regionale gerechten zijn er bovendien speciale wijnaanbevelingen. In de ski- en wijnverwennerijen-hutten kun je bijvoorbeeld smullen van een rosé gebraden rosbief van biologisch rundvlees uit de Pongau of een strudel met zwarte bessen en kwark met zelfgeplukte zwarte bessen van de Hauser Kaibling en kwark van de ‚Ennstaler Molkerei‘. Een glas Oostenrijkse Grüner Veltliner of een Blauer Zweigelt past daar uitstekend bij.

Informatie voor de gasten van Ski amadé:

Ski amadé: Tel. +43/6452/4033360, E. urlaub@skiamade.com, www.skiamade.com

Informatie voor de media:

Ski amadé

Dr. Christoph Eisinger
Prehauserplatz 3, 5550 Radstadt

T. +43/6452/20202-0

E. presse@skiamade.com
www.skiamade.com

Informatie over Ski amadé-Gasten:

T. +43/6452/4033366

E. urlaub@skiamade.com
skiamade.com

[facebook/skiamade](https://www.facebook.com/skiamade)

[instagram/skiamade](https://www.instagram.com/skiamade)

[youtube/skiamadety](https://www.youtube.com/skiamadety)