

WINTER 2017/18

Ski amadé Hochgenuss



Ski **amadé**

In Österreichs größtem Skivergnügen schmeckt es besonders gut: Der höchste Bauernmarkt der Alpen findet in Ski amadé statt.

Ski amadé ist mit 760 Pistenkilometern nicht nur der größte Skiverbund in Österreich. Auch das kulinarische Angebot lässt sich kaum vergleichen. 260 Hütten und Restaurants bieten mitten in den Skigebieten vom Speckbrot bis zum Forellenfilet oder Rinderbraten alles, was das Skifahrerherz begehrt. Und das immer in bester Qualität und nicht mehr nur in den Hütten, sondern auch an Marktständen im Skigebiet: Der höchste Bauernmarkt der Alpen geht in diesem Winter in seine dritte Saison.

Wo der Bauer direkt zum höchsten Markt für Skifahrer liefert

Nach dem gelungenen Start vor zwei Jahren wird der höchste Bauernmarkt der Alpen auch in der Saison 2017/2018 wieder stattfinden. Heimische Bauern verkaufen ihre Produkte selbst und direkt an den Marktständen auf den Skihütten. Dass diese Initiative den Namen „höchster Bauernmarkt der Alpen“ zu Recht trägt, beweisen die höchstgelegenen Marktstände wie etwa am Dachstein Gletscher oder in der Panoramakugel in Sportgastein auf 2.700 Metern. In dieser Saison sind die Marktstände an den Hütten vom 10. bis 17. März 2018 geöffnet.

Es ist das Ergebnis einer perfekten Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Hüttenbewirtung: Wo im Winter die Skifahrer ins Tal wedeln, grasen im Sommer Kühe, wachsen wilde Kräuter, Beeren und Zirbenbäume und Bienen sammeln fleißig Pollen. Im Herbst, noch bevor die ersten Skifahrer kommen, wird dann geerntet und verarbeitet. Die regionalen Produzenten und Bauern stellen würzigen Käse her aus der Milch der Kühe, die den Sommer auf der Alm verbracht haben, sie trocknen die gesammelten Wildkräuter für Tees oder Salze, kochen feinste Beeren-Marmeladen ein, brennen Schnaps aus Zirbenzapfen oder Enzianwurzeln und schleudern den guten Bergwald-Honig. All diese Produkte bekommt der Skifahrer dann auf den Teller. Denn in den Ski- und Weingenusshütten in Ski amadé wird viel Wert auf Regionalität gelegt. Käse, Speck, Fisch, Schnaps oder Honig werden nicht importiert, sondern einfach vom Tal, direkt vom Bauern oder Produzenten, auf die Hütten gebracht und dort verarbeitet.

Bauernmarkt-Drive-In an der Skihütte

Ski amadé ist bekannt für seine zahlreichen Genuss-Initiativen wie etwa das Gondeldinner, die Skihauben-Gerichte, die Genussspecht-Angebote oder die Ski &

Weingenuß-Woche. Der höchste Bauernmarkt der Alpen erfreute sich beim Start im März 2016 eines großen Erfolgs und ist seither ein weiterer Fixstern am Ski- und Kulinarik-Himmel in Ski amadé. Wer also während der Ski- & Weingenußwoche vom 10. bis 17. März 2018 seine Pause auf einer der zertifizierten Ski- & Weingenußhütten in Ski amadé plant, macht aus seinem Einkehrschwung gleich einen Marktbesuch. An den Ständen (oder dem Stand) an den Hütten wird von den Produzenten und Bauern persönlich die breite Palette der traditionellen Produkte angeboten: Räucherforelle, eingelegtes Gemüse, Kräuteraufstriche, verschiedene Liköre, Kräutersalze, Bauernbrot, Produkte vom Ennstaler Schaf und vieles mehr. Außerdem können die skifahrenden Marktbesucher an einigen Ständen gleich etwas verkosten: traditionelle Plattlkräpfen mit Sauerkraut etwa oder echte Pongauer Fleischkräpfen. Manchmal muss man die Ski gar nicht erst abschnallen. Ein Bauernmarkt-Drive-In quasi. Und was am besten schmeckt, kann natürlich gleich erworben werden. Wer keinen Einkaufskorb – vulgo Skirucksack – dabei hat, der bekommt von den regionalen Produzenten an ihren Ständen ein kleines Jute-Rucksackerl, um die Einkäufe bis zur Talabfahrt sicher und stilecht transportieren zu können.

Besonders sportlich wird es übrigens, wenn man als Skifahrer versucht, alle Marktstände in Ski amadé anzufahren und am Ende des Aufenthaltes den Käse vom Stand vor der Steinbock Alm, den Speck vom Stand an der Tiergartenalm und den Zirbenschnaps vom Stand beim Wiesenstadl in seinem Markt-Rucksack hat. Da hat man dann nämlich schon einige der insgesamt 760 Pistenkilometer abgefahren und sich Speck, Käse und Schnaps redlich verdient. Auch schön: Man lässt sich am Marktstand ein Jausen-Picknick-Sackerl mit den besten Produkten zusammenstellen und verspeist den Inhalt anschließend bei einem Winterpicknick an einem der ausgewiesenen 5-Sinne-Plätze, auf einer urigen Holzbank, einer schwingenden Riesenschaukel oder einem Holzthron sitzend mit Blick über die Gipfel.

Ski- und Weingenußwochen im März: kulinarisch alles vom Feinsten

In der Ski- und Weingenußwoche werden zahlreiche Veranstaltungen rund um das Thema österreichische Weinkultur und regionale Produkte angeboten – in den Hotels im Tal und auf den Hütten in den Skigebieten. Zu den Ski- & Weingenuß Hüttenpartnern gehören mittlerweile 22 Hütten und Bergrestaurants in Ski amadé. Sie sind mit einer Zertifizierungsplakette am Eingang gekennzeichnet und zeichnen sich durch ein reichhaltiges, österreichisches Wein-Sortiment, ein regionales Speisenangebot aus heimischen Produkten und eine besondere Servicekultur aus – natürlich auch außerhalb der Ski- und Weingenußwoche. Die speziellen regionalen Gerichte sind auf den Speisekarten gesondert aufgeführt und haben eine eindeutige Herkunftsbezeichnung. Die Hüttenwirte bieten täglich mindestens zwei verschiedene regionale Gerichte mit heimischen Produkten an. Außerdem gibt es zu den Skigenuß-Gerichten immer spezielle Weinempfehlungen. Skifahrer können also auf einer Ski- & Weingenußhütte beispielsweise eine rosa gebratene Beiriedschnitte vom Pongauer Naturrind bestellen oder Topfen-Schwarzbeerstrudel mit selbstgepflückten Schwarzbeeren vom Hauser Kaibling und Topfen aus der Ennstaler Molkerei. Dazu wird ein Glas österreichischer Grüner Veltliner oder ein Blauer Zweigelt empfohlen.

Informationen für Ski amadé-Gäste:

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

Informationen für Medien:

Ski amadé

Dr. Christoph Eisinger
Prehauserplatz 3, 5550 Radstadt
T. +43/6452/20202-0
E. presse@skiamade.com
www.skiamade.com

Genböck pr + consult

Nina Genböck
Ritterstraße 3, 10969 Berlin
T. +49/30/22487701
E. nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de