

WINTER 2018/19

TASTE Ski amadé



Ski amadé

TASTE Ski amadé – so schmecken Österreichs Berge. Die kulinarische Vielfalt in Österreichs größtem Skivergnügen erleben.

Ski amadé steht bereits seit vielen Jahren für ein besonderes Kulinarik-Angebot auf den Skihütten und Restaurants am Berg und in den Restaurants und Hotels im Tal. Regionale Produkte der heimischen Bauern und Produzenten aus den fünf Regionen sind dabei immer im Fokus. Egal ob Bauernmarkt, Gondeldinner oder Weinverkostung – in Ski amadé schmeckt es einfach gut – „TASTE Ski amadé“. Mit den neuen Genuss-Ski-Routen kann man die Kulinarik-Highlights der einzelnen Regionen nun individuell abfahren und einfach nur genießen.

Lokal und regional – die schmackhafte Kombination von Ski amadé

Am besten schmeckt das Essen doch da, wo es seinen Ursprung hat. Wo im Winter die Skifahrenden über den Schnee carven, wachsen im Sommer die guten Gräser und Kräuter für die Kühe. Aus ihrer Milch entsteht der Käse, aus dem dann auf den Hütten die Kasnocken gemacht werden. Kulinarik wie sie regionaler und lokaler nicht sein kann. Ein Kreislauf, der in Ski amadé perfekt funktioniert, auch weil die Menschen hier das gute, das regionale und das traditionelle Essen lieben. Und deshalb schmeckt es auf den Skihütten und in den Hotels und Restaurants in den Regionen von Ski amadé eben so besonders gut.

Ausgezeichnete Hütten mit hervorragendem Speise- und Weinangebot und ganz viel Charme

Skifahrer haben in Ski amadé viele Gelegenheiten, sich von der kulinarischen Qualität zu überzeugen. Mit zahlreichen Genuss-Initiativen, die nun unter dem Überbegriff „TASTE Ski amadé“ stehen, hat sich der Skiverbund längst einen Namen als Ziel für Foodies und Kulinarik-Fans gemacht: allen voran die mittlerweile 22 zertifizierten Ski- und Weingenusshütten. Diese Hütten zeichnen sich durch ihr breites Angebot an österreichischen Weinen und regionalen Speisen in hoher Qualität aus. Sie sind mit einer Zertifizierungsplakette am Eingang gekennzeichnet, es wird am Platz bedient, das Essen ist regional und saisonal und wird frisch zubereitet. Außerdem gibt es guten, österreichischen Wein, nicht nur in der Flasche, sondern auch glasweise, und einen Sommelier, der weiß, welcher Tropfen am besten zu welchem Gericht passt. Zu diesem ständigen und dauerhaft guten kulinarischen Angebot auf den gemütlichen Hütten kommt als Höhepunkt der Saison die Ski- und Weingenusswoche im März mit dem höchsten Bauernmarkt der Alpen.

NEU: Aus Liebe zum Genuss – kulinarische Skirouten als Teil von „TASTE Ski amadé“

Zum bisherigen umfangreichen Angebot von „TASTE Ski amadé“ kommen in diesem Winter noch Genuss-Ski-Routen dazu: Für jede Region wurden neue Ski-Routen zum

Thema Kulinarik entwickelt. Diese Routenvorschläge verbinden das genüssliche Skifahren mit dem Kennenlernen der Skigebiete und Regionen, mit den regionalen Spezialitäten, der einmaligen österreichischen Skihüttenkultur und mit der Gemütlichkeit. Einzige Voraussetzung: der Skipass. Jede Region bietet mindestens zwei Kulinarik-Ski-Routen auf denen Insidertipps und die kulinarischen Höhepunkte der Region individuell angefahren werden können. Mit dabei sind immer auch Tipps zu besonders guten Genusssorten im Tal wie etwa die Haubenköche Johanna Maier in Filzmoos, Vitus Winkler in St. Veit und viele andere ausgezeichnete Lokale. Die neuen Themenrouten sind für jeden Skifahrer an einem Tag zu bewältigen, selbstverständlich kostenlos (bis auf das Essen und die Getränke auf den Hütten) und sie sind in der neuen „Ski amadé Guide“-App hinterlegt und auch auf der Webseite von Ski amadé zu finden. Weitere Informationen unter:

www.skiamade.com/taste.

Von kulinarischen „made my day“-Erlebnistagen über Gondeldinner bis SkiHauben-Gerichte. Ski amadé und seine fünf Regionen bieten viele Events für echte Genießer.

Auch mit einigen „Ski amadé – made my day“-Packages kann man die Genussvielfalt erleben, zum Beispiel bei der „4-Berge-Nasch-Tour“ in Schladming-Dachstein oder der „Königstour mit Hochgenuss“ am Hochkönig. Neben den übergreifenden Genussinitiativen von Ski amadé stellen die fünf einzelnen Regionen auch lokal einige kulinarische Events und Angebote auf die Beine. So gibt es beispielsweise in Großarl ein Gondeldinner, bei dem den Gästen bei jeder Durchfahrt der Gondeln in der Talstation ein neuer Gang serviert wird. Beim Großarl Skikeriki bekommt man nach dem frühen Skifahren ein regionales Frühstück serviert. In der Region Hochkönig findet im März ein Craft Beer Festival statt, es gibt ein breites veganes und vegetarisches Speiseangebot und beim Sundowner-Event wird auf den Hütten zum Sonnenuntergang neben Drinks auch österreichisches Fingerfood serviert. Gleich zwei Grill-Events gibt es in Schladming-Dachstein: das „Snow & Beef“ und ein Grill-Tag mit TV-Koch Johann Lafer. Zudem gibt es die Genussspecht-Initiative, eine Auszeichnung für besonders gute Hütten. In Gastein wird zum Sonnenaufgang einmal pro Woche in der Panoramakugel am höchsten Punkt in Ski amadé ein Frühstück serviert, in Sportgastein findet ein Vollmond-Dinner unter freiem Himmel statt und bei der SkiHauben-Aktion werden auf sechs verschiedenen Hütten im Skigebiet jeweils ein Gericht, das von einem Salzburger Haubenkoch kreiert wurde, serviert.

Kulinarisch alles vom Feinsten – die Ski- und Weingenusswoche

Alljährlich seit 2010 gipfelt die Liebe zum Genuss in Ski amadé in der Ski- und Weingenusswoche. Mitte März (2019 vom 16. bis 23. März) schnüren über 20 Hotels Packages rund um das Thema „Skifahren und Wein“. Auf den Ski- und Weingenusshöfen und in diesen Hotels finden Weinverkostungen und Degustationen statt. Vor allem im Großarl wird in dieser Zeit mit Gondeldinner, Big Bottle Buddeln und den zahlreichen Weinverkostungen besonders viel angeboten. Zusätzlich gibt es in dieser Woche seit 2015 den „Höchsten Bauernmarkt der Alpen“: Bauern und Produzenten aus der Region präsentieren an Marktständen direkt an den Skihütten ihre selbst hergestellten Produkte. Wie auf einem echten Bauernmarkt im Tal kann man als Skifahrer dann direkt vom Erzeuger Käse, Schinken, Wurst und Schnaps, aber auch Marmeladen, Honig oder Tees. Manch einer bietet seine Ware sogar à la Streetfood auch gleich zum Verkosten an und macht damit aus seinem Stand mit traditionellen Plattlkräpfen mit Sauerkraut oder echten Pongauer Fleischkräpfen einen qualitativ hochwertigen Ski-Drive-In-Imbiss. Der allerhöchste von insgesamt 30 Marktständen steht übrigens auf 2.700 Metern auf dem Kreuzkogel in Sportgastein, gleichzeitig auch der höchste Punkt in ganz Ski amadé.

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
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin
T. +49/30/22487701
E. nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de