

# WINTER 2020/21 TASTE Ski amadé



## TASTE Ski amadé – Bester Geschmack aus Österreichs Bergen

Neue kulinarische Skirouten, der Höchste Bauernmarkt der Alpen und hervorragende regionale Produkte

Eine unverwechselbare Geschmacks- und Erlebnisvielfalt: Das garantiert Ski amadé auch in der Wintersaison 2020/2021. Denn verschiedene Initiativen wie Ski- und Weingenuß, der Höchste Bauernmarkt der Alpen oder Genuss-Ski-Routen unterstreichen die kulinarische Kompetenz. Im Mittelpunkt der „TASTE Ski amadé“-Angebote stehen dabei stets regionale Produkte.

## Regionalität und Gastfreundschaft garantieren Genussmomente beim Einkehrschwung

Ofenwarmes Bauernbrot, das in einer urigen Hütte serviert wird oder ein fein gefüllter Topfenstrudel in einem modernen Bergrestaurant: In der Kombination mit herzlichen Gastgebern sorgen diese Gerichte für den perfekten Einkehrschwung. Und genau diese Genussmomente stehen im Mittelpunkt der kulinarischen Initiativen von Ski amadé. In Österreichs größtem Skivergnügen werden regionale Produzenten gefördert, denn viele Hütten beziehen ihre Produkte aus dem Tal oder sogar aus der eigenen Landwirtschaft. Diese ideale Kombination aus Regionalität und Nachhaltigkeit funktioniert deshalb, weil die Menschen vor Ort genau diese Kulinarik mögen und schätzen und damit auch ihren Gästen ermöglichen.

## Ski- und Weingenuß – serviert mit viel Charme in ausgezeichneten Hütten

Skihütten, die ihren Gästen ein breites Angebot an österreichischen Weinen und regionalen Speisen in hoher Qualität anbieten, sind als Ski- und Weingenußhütten in Ski amadé zertifiziert. In der Saison 2020/2021 sind das insgesamt 27 Hütten, sie werden in Zusammenarbeit mit dem Kompetenzpartner Österreich Wein Marketing ausgewählt und mit einer Zertifizierungsplakette am Eingang gekennzeichnet. Besonders wichtig in der ersten Skisaison nach dem Lockdown ist der bestehende Service, dass am Platz serviert wird. So reduziert sich der Kontakt zu anderen Gästen. Durch diesen Service ist man ausgezeichnet beraten und die Mitarbeiter, die sich sehr gut mit dem Wein- und Speisenangebot auskennen, servieren hier mit Abstand die besten österreichischen Tropfen.

## Kulinarische Höhepunkte bei der Ski- und Weingenußwoche und beim höchsten Bauernmarkt der Alpen

Eine Woche sollte man sich fest als kulinarischen Höhepunkt des Skiurlaubs vormerken, nämlich jene vom 13. bis 20. März 2021. Dann findet die Ski- und Weingenußwoche in allen fünf Regionen von Ski amadé statt. 28 Hotels schnüren für diese Woche spezielle Kulinarik-Packages rund um das Thema „Skifahren und österreichischen Weingenuß“. Auch der Höchste Bauernmarkt der Alpen findet in dieser Woche statt und Feinschmecker fahren von Hütte zu Hütte und probieren an einem der insgesamt 28 Bauernmarktständen am Berg herrliche Köstlichkeiten. Regionale Bauern und Produzenten bieten ihre Schmankerln aus eigener Herstellung an. Direkt an den Skihütten gibt es Käse, Schnaps, Marmeladen oder Tees und viele weitere Produkte. Diese können die Wintersportler zwischen ihren Abfahrten verkosten und kaufen – ganz wie auf einem klassischen Bauernmarkt, nur hoch oben in den Bergen. In der kommenden Saison setzt Ski amadé zudem auf kleine gemütliche Open-Air Happenings – im Freien und natürlich mit viel Platz.

## Die besten Tipps der Einheimischen auf den neuen kulinarischen Skirouten testen

Insgesamt 11 Routenvorschläge gibt es, in denen Ski amadé die besten Insidertipps der Einheimischen zum Thema Genuss gebündelt hat. Die einzelnen Tourstopps zeigen die einmalige österreichische Skihüttenkultur und führen zu regionalen Spezialitäten. Damit sind sie eine ideale Ergänzung zum Skifahren und ermöglichen es, die einzelnen Regionen und Skigebiete auf eine besonders genussvolle Weise besser kennenzulernen. Voraussetzung dafür, sich auf die Skirouten begeben zu können, ist ein gültiger Skipass und den Spaß an kulinarischen Entdeckungen.

Neu sind die regionalen Genuss-Ski-Routen in der Skisaison 2020/2021. Die Idee dafür entstand, weil viele Hütten sehr gute und hochqualitative Produkte von Produzenten aus der Region oder gar aus der eigenen Herstellung anbieten. Genau diese Betriebe sind Tourstopps der neuen Wege. Die Routen sind so zusammengestellt, dass jeder Skifahrer die einzelnen Stopps an einem Tag besuchen kann. Es ist aber auch möglich, sich nur bestimmte Tipps herauszusuchen und anzufahren. Jede der fünf Ski amadé Regionen bietet mindestens zwei Genuss-Ski-Routen, auf denen die Tipps und die kulinarischen Höhepunkte der Region individuell angefahren werden können. Die Routen sind kostenlos (bis auf das Essen und die Getränke auf den Hütten), in der „Ski amadé Guide“-App hinterlegt und auch auf der Webseite von Ski amadé zu finden.

## Ski amadé MADE MY DAY – einzelne Erlebnisse oder ganze Tage mit außergewöhnlichen Genussmomenten

Gäste können sich an jedem Urlaubstag in Ski amadé auf den Hütten kulinarisch verwöhnen lassen. Wer allerdings ein ganz besonderes Highlight oder einen speziellen Genuss-Tag buchen möchte, sollte einen Blick auf die Ski amadé MADE MY DAY-Angebote werfen.

Die Packages bieten garantiert kulinarische „WOW-Momente. Zum Beispiel beim Gipfelbrühstück auf 2.700 Metern Höhe in der Aluminiumkugel in Sportgastein mit anschließenden Backcountry-Abfahrten. Oder bei der Königstour mit kulinarischem Hochgenuss: das Menü mit drei Gängen wird in drei verschiedenen Hütten entlang der Königstour am Hochkönig serviert – als Bonus-Beilage gibt es dazu ein unglaubliches Bergpanorama. Zum Gondeldinner geht es im Großarlal, nachdem man mit einem heimischen Guide und Geheimtipp-Kenner das Skigebiet erkundet hat.

### Informationen für Ski amadé-Gäste:

**Ski amadé Serviceline:**  
**T.** +43 6452 4033366  
**E.** [urlaub@skiamade.com](mailto:urlaub@skiamade.com)  
[www.skiamade.com/taste](http://www.skiamade.com/taste)

### 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  
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin  
**T.** +49 30 22487701  
**E.** [nina.genboeck@genboeckpr.de](mailto:nina.genboeck@genboeckpr.de)  
[www.genboeckpr.de](http://www.genboeckpr.de)