

HOCHGENUSS VOM GLETSCHER BIS ZUR BURG KAPRUN

DAS ZWEITE WOCHENENDE DER GENUSS-SKITAGE ZELL AM SEE-KAPRUN BEGEISTERTE MIT KULINARISCHEN HIGHLIGHTS IN EINZIGARTIGEN LOCATIONS

Zell am See-Kaprun, 21. März 2022 - Von 17. bis 20. März feierten die Falstaff Genuss-Skitage das zweite Wochenende mit hochkarätigen Events am Kitzsteinhorn und im Tal in Kaprun - neben all den Vorzügen des Sonnenskilaufs zwischen Gletscher, Berg und See. Die Haubenköche Max Stiegl und Josef Steffner begeisterten an einzigartigen Locations alle Genuss-Fans in der Region Zell am See-Kaprun. Haubenküche traf auf 5-Sterne Ausblick am Kitzsteinhorn sowie auf die historischen Gemäuer der Burg Kaprun.

GENUSSMOMENTE AUF DER BURG KAPRUN MIT STARKOCH MAX STIEGL

Das perfekte Ambiente für einen wunderbaren Genussabend bot die Burg Kaprun am 17. März 2022. Dank intensiver Renovierungs- und Sanierungsarbeiten gilt diese als echter Geheimtipp für Events. In der mittelalterlichen Location zeigte der Gault-Millau Koch des Jahres 2021 Max Stiegl, dass er nicht nur im übertragenen Sinn ein Koch mit „Herz und Hirn“ ist. Besonders wichtig ist dem mit vier Hauben ausgezeichneten Spitzenkoch radikale Nachhaltigkeit, welche neben dem wertschätzenden Umgang mit Lieferanten auch die umfassende Verwertung von Tieren umfasst. Genussmomente waren auf der Burg Kaprun garantiert mit Rindfleischsalat vom Pinzgauer Rind, Graupenrisotto mit Kürbis und gegrilltem Blutwurstrudel sowie Allerlei vom Schwein & Cevapcici.

HOCHGENUSS DINNER AUF 3.029 METERN AM KITZSTEINHORN

Am 19. März 2022 konnte ein weiteres anspruchsvolles Highlight für alle Genuss-Fans gesetzt werden. Seit vielen Jahren finden sich im Rahmen der Gourmet-Serie „HOCHGENUSS“ internationale Spitzenköche am Gipfel Restaurant des Kitzsteinhorns auf 3.029 Metern ein. Hauben-Kulinarik trifft hier auf das 5-Sterne Panorama von Salzburgs höchstgelegenen Restaurant. Josef Steffner, dem Gault-Millau ebenfalls vier Hauben verlieh, verwöhnte die Gäste mit einem Menü der Extraklasse. Begleitet wurde dieses unvergessliche Arrangement von Regionalität, Kreativität und Qualität von den beiden Falstaff-prämierten Top-Winzern Hannes Hirsch aus dem Kamptal und Walter Glatzer aus der Weinregion Carnuntum. Für den Abschluss des Abends sorgte traditionell Siegfried Herzog von Herzog-Destillate mit der Verkostung seiner Sonderedition 21.

AUSTRIAN TAPAS IM “ICE CAMP PRESENTED BY AUDI” & GENUSS BRUNCH

Am Freitag, dem 18. März 2022, gab es im “ICE CAMP presented by Audi,” am Kitzsteinhorn neben der inszenierten Welt aus Eis und Schnee auch kulinarische Highlights zu erleben. Thomas Pichlmaier überraschte die Gäste mit seinen „Austrian Tapas“ - kreiert aus sorgfältig ausgewählten regionalen Produkten - und interpretierte damit die österreichische Küche auf eine neue, hippe Art. Beim Wine-Tasting verwöhnte das Spitzenweingut Domäne Wachau, das als erstes Weingut Österreichs zu den 50 Besten der Welt zählt. Begleitet wurde das genussvolle Get-Together von Saxophonist Peter Sax mit chilliger Musik.

Den krönenden Abschluss der Eventserie bildete der Genuss-Brunch im Auhof Kaprun am 20. März 2022. Das Team rund um Gerald Rauter kreierte hier einen perfekten, kulinarischen Start in den Sonntag mit frisch gebackenem Brot und einem regionalen Frühstücks-Food Market, welcher die Herzen von allen Brunch-Liebhabern höherschlagen ließ.

„Die Genuss-Skitage waren als neues Qualitätsprodukt von Zell am See-Kaprun bereits in der ersten Durchführung ein voller Erfolg. Die Gäste waren begeistert von ausgezeichneter Kulinarik, prämierten Weinen, einzigartigen Locations und besten Bedingungen für den Sonnenskiurlaub in der Region. Herzlichen Dank an Falstaff, Kitzsteinhorn und Schmittenhöhe für das gemeinsame Projekt.“, freut sich Mag. Renate Ecker, Tourismusdirektorin Zell am See-Kaprun.

„Am Kitzsteinhorn wird kulinarischer Genuss schon immer großgeschrieben. Bunt und abwechslungsreich präsentiert sich das Angebot von Talstation bis hoch ins Gipfel Restaurant auf 3.029 Metern Seehöhe. Im Rahmen der Genuss-Skitage in Zell am See Kaprun wurde die traditionelle Veranstaltungsreihe HOCHGENUSS im Gipfel Restaurant erfolgreich fortgesetzt. Das ICE CAMP Tasting verwandelte das Sonnendeck zum kulinarischen Hotspot am Gletscher und begeisterte zahlreiche Gäste.“, so Ing. Norbert Karlsböck, Vorstandsdirektor der Gletscherbahnen Kaprun AG.

ÜBER ZELL AM SEE-KAPRUN:

Gletscher, Berge und See – die österreichische Ganzjahres-Destination Zell am See-Kaprun vereint die gesamte Vielfalt der Alpen. In dem einzigartigen Naturparadies am Rande des Nationalparks Hohe Tauern finden Sportler, Aktivurlauber, Familien und Erholungssuchende im Sommer wie im Winter abwechslungsreiche Erlebniswelten. Dazu gehören die Gipfelwelt 3.000 auf dem Kitzsteinhorn, dem einzigen Gletscherskigebiet im Salzburger Land, das Familiengebiet Maiskogel, der Panorama- und Familienberg Schmittenhöhe sowie der Zeller See und die mehrfach ausgezeichnete 36-Loch-Leading-Golf Course Anlage. Im Winter zählt Zell am See-Kaprun zu den attraktivsten Wintersportregionen Österreichs und dank des Ticketverbunds Ski ALPIN CARD können Schneebegeisterte insgesamt 408 Pistenkilometer inklusive Gletscher mit einem einzigen Skipass erobern. Tradition und Authentizität spiegeln sich in den Veranstaltungen und kulinarischen Spezialitäten der Region wider. www.zellamsee-kaprun.com

Zell am See-Kaprun Tourismus
Patrick Riedlsperger
Tel. +43 6542 - 770 19
p.riedlsperger@zellamsee-kaprun.com

www.zellamsee-kaprun.com
www.facebook.com/zellamseekaprun
www.instagram.com/zellamseekaprun