FRANK ROSIN UND CO. BEGEISTERN BEI DEN FALSTAFF GENUSS-SKITAGEN IN ZELL AM SEE-KAPRUN

An gleich zwei Wochenenden von 9. bis 12. März auf der Schmittenhöhe und von 16. bis 19. März am Gletscher Kitzsteinhorn gibt Zell am See-Kaprun spannende Einblicke in die Welt der Kulinarik zwischen Gletscher, Berg und See. Mit dabei bei den diesjährigen Falstaff Genuss-Skitagen sind der TV-Koch Frank Rosin, die Gault Millau Newcomerin 2023 Parvin Razavi und weitere ausgezeichnete Köche und Winzer. Neben den exklusiven Genusserlebnissen bekommen alle Ski-Fans ein weiteres Highlight serviert: den Sonnenskilauf in Zell am See-Kaprun mit idealen Schneeverhältnissen auf 408 Pistenkilometern mit der Ski ALPIN CARD.

MIT DEN SKI VON SIGNATURE DISH ZU SIGNATURE DISH UND FRANK ROSIN HAUTNAH AM ERSTEN WOCHENENDE ERLEBEN

Der Startschuss der diesjährigen Falstaff Genuss-Skitage in Zell am See-Kaprun wird beim Ski & Dine Eröffnungsabend auf der Schmittenhöhe am 9. März gefeiert. Ein exklusives 6-Gänge-Menü von den Spitzenköchen Wolfgang Brugger und AreitAlm-Chefkoch Raimund Knautzwird wird ab 19:00 auf der AreitLounge mit einer ausgewählten Weinbegleitung serviert. Am Tag darauf ermöglicht das Ski'n'Brunch Deluxe einen unvergesslichen Start in den Skitag: Bei Sonnenaufgang ist die Piste exklusiv für die Teilnehmer reserviert. Das Highlight zum Auftakt der Falstaff Genuss-Skitage wird am Abend vom 10. März ab 18:00 Uhr im Ferry Porsche Congress Center Zell am See passieren: Beim Treffpunkt Genuss können alle Gäste den TV-Koch Frank Rosin beim Show-Cooking live erleben und seine Gerichte mit Weinen von über 20 österreichischen Winzern genießen.

Beim Ski, Wine & Taste werden in acht ausgewählten Locations auf der Schmittenhöhe klassische Gerichte von Hütten- und Haubenköchen neu interpretiert. Von Polsterzipf mit Preiselbeeren über neu interpretierten Saibling aus der Region bis zum Mountain Sushi: Alle Signature Dishes werden mit erlesenen Tropfen von österreichischen Top-Winzern begleitet. Mit dabei sind Weingut Scheiblhofer, Weingut Gager, Weingut Artner und viele mehr. Im Mittelpunkt der Ski, Wine & Taste Tage von 10. bis 12. März steht das Ski & Gourmet BBQ auf der Franzl-Terrasse mit Blick auf über dreißig Dreitausender. Der Grillweltmeister Adi Bittermann wird für alle BBQ-Liebhaber ein exklusives 2-stündiges Grillerlebnis am Samstag, den 11. März veranstalten.

> Dr. Erich Egger, Vorstand der Schmittenhöhebahn: „Nach dem erfolgreichen Debüt der letztjährigen Falstaff Genuss-Skitage freut es uns ganz besonders im gleichen Jahr des 95. Geburtstags der Schmittenhöhebahn die 2. Auflage zu feiern. Wir sind schon gespannt auf Frank Rosin, Wolfgang Brugger und alle weiteren Spitzenköche sowie Top-Winzer aus Österreich!"

INSGESAMT 18 HAUBEN BEGEISTERN AM ZWEITEN WOCHENENDE DER FALSTAFF GENUSS-SKITAGE

Zum Auftakt des zweiten Wochenendes der Falstaff Genuss-Skitage wird die 3-Hauben Köchin und Gault Millau Newcomerin 2023 Parvin Razavi bei den Genussmomenten auf der Burg Kaprun mit iranisch-österreichischen Kreationen aufwarten. Am 16. März ab 18 Uhr können in der im 12. Jahrhundert erbauten Burg Kaprun köstliche Gerichte von der Powerfrau aus Wien verkostet werden. Beim Ice Camp Tasting am Freitag, den 17. März verwandelt sich das ICE CAMP Sonnendeck am Kitzsteinhorn auf 2.600 Metern zum kulinarischen Genuss-Hotspot für alle Feinschmecker und Gletscherfreunde: Neben regionalen Schmankerln gibt es ausgezeichnete Drinks zu verkosten: Mit feinen Tropfen vom Weingut Müller, einem Red Bull Showbarkeeper und Saxophonist und DJ Peter Sax wird auf hochalpinem Ambiente eine chillige Atmosphäre geschaffen. Am Abend verwandelt sich das TAUERN SPA in Zell am See-Kaprun in einen wahrhaftigen Haubentempel: Beim 6 Hands | 6 Senses kreieren gleich 3 Spitzenköche mit 4 Hauben und 3 Gabeln ein exklusives 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung vom Weingut Gager und dem Weingut Türk. Nur 20 Personen können beim exklusiven Haubenerlebnis mit genussvollem Aperitif Empfang ab 18 Uhr mit dabei sein. 11 Hauben warten am Samstag, dem 18. März beim Hochgenuss am Kitzsteinhorn auf 3.029 Meter. Die hochkarätigen Haubenköche Johann Schmuck und Franz Meilinger werden alle Gäste nach einer spektakulären abendlichen Seilbahnfahrt mit einem sechsgängigen Degustationsmenü verwöhnen.

> Ing. Norbert Karlsböck, Vorstand der Gletscherbahnen Kaprun: *„Die Spitzenköchin Parvin Razavi aus Wien wird uns auf der Burg Kaprun mit vegetarischen Kreationen verwöhnen. Der nachhaltige Schwerpunkt in ihrer Philosophie passt ideal zu unserem Konzept am Kitzsteinhorn und bietet den perfekten Programmpunkt zum Auftakt des zweiten Wochenendes der Falstaff Genuss-Skitage am 16. März."*

Tickets zu den einzelnen Events können ab sofort exklusiv online gekauft werden. Alle Veranstaltungen haben nur eine sehr limitierte Teilnehmeranzahl.
www.genuss-skitage.at

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

Kontakt:
Zell am See-Kaprun Tourismus GmbH
Elisabeth Madreiter, BA
+43 676 6542 002
e.madreiter@zellamsee-kaprun.com
www.zellamsee-kaprun.com