

KULINARISCHER GENUSS IN ZELL AM SEE-KAPRUN: AUFTAKT ZU DEN FALSTAFF GENUSS-SKITAGEN 2024

Sonnenskilauf und exklusive kulinarische Highlights in Kombination mit Österreichs geschmackvollsten Weinen versprechen bei den Falstaff-Genuss Skitagen in Zell am See-Kaprun Genussmomente der Extraklasse. An den Wochenenden von 7. bis 10. März auf der Schmittenhöhe und von 14. bis 17. März am Kitzsteinhorn bietet die Region zwischen Gletscher, Berg und See tiefe Einblicke in die Welt der Kulinarik.

An gleich zwei Wochenenden lädt Zell am See-Kaprun ein, die Welt der Kulinarik zu erleben. Die Genuss-Skitage verbinden in einzigartiger Weise die Besonderheiten der Premium-Region, der Schmittenhöhe und des Kitzsteinhorns mit exklusiven kulinarischen Erlebnissen, welche die Gäste so schnell nicht vergessen werden. Mit dabei sind unter anderem der Promi Koch Alexander Kumptner, Johanna Maier, Theresia Palmetzhofer, Adi Bittermann und Pia Strehn sowie die Salzburger Florian Zillner aus Zell am See und der Pongauer Vitus Winkler. In eindrucksvollen Kulissen können die Teilnehmer fantastische Gaumenfreuden von Haubenköchen sowie feine Tropfen von Topwinzern genießen. Freuen Sie sich auf exklusive Dinner, neu kreierte Hüttenschmankerl, BBQ, Live-Cooking und vieles mehr.

EIN FEST FÜR GAUMEN UND SINNE

Das Auftaktwochenende verspricht eine Symbiose aus Skivergnügen und genussreichen Highlights, angeführt von renommierten Köchen und Winzern. Zur Einstimmung auf das Wochenende lädt die AreitAlm/AreitLounge und die renommierte Köchin Johanna Maier am Donnerstag, 7. März 2024, zu einem exklusiven Degustationsmenü, inklusive abgestimmter Weinbegleitung, ein. Beim Ski, Wine & Taste können Skibegeisterte das ganze Wochenende in ausgewählten Hütten die Neuinterpretation klassischer Gerichte von Hütten- und Haubenköchen genießen. Die Gerichte werden mit erlesenen Weinen begleitet. Am Freitag, dem 8. März 2024 erwartet die Gäste beim Ski & Brunch Deluxe ein exklusiver Brunch in der Schmiedhof Alm. Winzer heißen die Besucher willkommen und begleiten den Gourmet-Brunch mit passenden Weinempfehlungen und erstklassigen kulinarischen Angeboten. Am Abend können sich Genussliebhaber beim Treffpunkt Genuss mit Alexander Kumptner im Ferry Porsche Congress Center in Zell am See auf ein Live-Cooking mit dem bekannten TV-Koch freuen. Den Rahmen bildet ein Food-Market mit regionalen Schmankerln von Produzenten und Winzern. Am 9. März bietet das Winzer-Speeddating im Restaurant Kraftwerk ein weiteres Highlight: bei einem 6-Gang Menü wird nach jedem Gang der Tisch zu einem anderen Winzer gewechselt. Am Samstag, den 10. März 2024 wird die Franzl-Terrasse zum Schauplatz des Ski & Gourmet BBQs, wo Grillweltmeister Adi Bittermann persönlich für die Gäste grillt. Die Winzer vor Ort begleiten das BBQ mit Weinverkostungen. Zum Abschluss lädt das neue Sonnkogel Restaurant am Sonntag, den 10. März 2024 zum SKI & Gourmet Kräuterbrunch mit dem 4-Hauben-Koch Vitus Winkler ein.

Dr. Erich Egger, Vorstand Schmittenhöhebahn AG: „Nach dem positiven Debüt der letztjährigen Falstaff Genuss-Skitage freut es uns ganz besonders die dritte Auflage zu feiern. Wir sind schon gespannt auf zahlreiche Spitzenköche sowie Top-Winzer aus Österreich und ihre Kreationen!“

KULINARISCHE HIGHLIGHTS AUF 3.029 METERN

Den Auftakt in das zweite Wochenende der Falstaff Genuss-Skitage macht am Donnerstag, den 14. März 2024 Österreichs jüngste Haubenköchin Viktoria Fahringer auf der Burg Kaprun. Unter dem Motto „Ladies‘ Taste“ verwöhnen am Freitag, den 15. März 2024, zwei herausragende Damen der österreichischen Spitzengastronomie im Gipfel Restaurant auf 3.029 Metern. Die mit drei Hauben ausgezeichnete Köchin Theresia Palmetzhofer wurde 2023 als „Female Chef of the Year“ bei den Rolling Pin Awards geehrt. Ihr Restaurant „Zur Palme“ erhielt drei Hauben vom Gault&Millau. Bei den Falstaff Genuss-Skitagen entführt sie die Gäste beim „HOCHGENUSS“ auf eine einzigartige kulinarische Reise. Den Titel Österreichs Miss Rosé trägt stolz Pia Strehn. Die Österreicherin belegte mit ihrem „Elefant im Porzellanladen“ den ersten Platz bei der Falstaff Rosé Trophy. Ihr Weingut Familie Strehn in Deutschkreutz führt sie in vierter Generation. Sie sorgt für die perfekte Weinbegleitung mit ihrer Vielfalt an Aromen, Düften und Texturen. Beim „Wine Flight & Tapas Delight“ wird der Samstag, 16. März 2024 erneut ein besonderer Tag für alle Weinliebhaber. Insgesamt laden vier Stationen zur Verkostung der edelsten Tropfen der österreichischen Topwinzer ein. Feinste regionale Tapas begleiten die Geschmacksreise an den Stationen. The *places to be* beim Hochalpinen Wein-Special:

- Rosé-Schaumwein-Flight im Gipfel Restaurant auf 3.029 Metern
- Weißwein-Flight in der neuen Skyline Bar im Alpincenter
- Blaufränkisch-Flight im Restaurant Gletschermühle
- Rotwein-Raritäten-Flight [Steinzeiler] ebenfalls im Restaurant Gletschermühle

Thomas Maierhofer, Vorstandsdirektor der Gletscherbahnen Kaprun AG: „Am Kitzsteinhorn wird kulinarischer Genuss schon immer großgeschrieben. Die bekannte Veranstaltungsreihe HOCHGENUSS auf 3.029 Metern Seehöhe wird im Rahmen der Genuss-Skitage fortgesetzt und bietet mit Theresia Palmetzhofer und Pia Strehn kulinarische Genüsse auf allerhöchstem Niveau. Für alle Weinliebhaber ist das Kitzsteinhorn auch am Samstag ein Pflichttermin, bei dem die edelsten Tropfen, die Österreichs Topwinzer zu bieten haben, verkostet werden können.“

Tickets zu den Events können exklusiv [online](#) gekauft werden. Alle Veranstaltungen haben eine sehr limitierte Teilnehmeranzahl. Weitere Informationen und Programm unter: www.genuss-skitage.at

Kontakt:
Zell am See-Kaprun Tourismus GmbH
Christina Schaireiter, BA
+43 6542 770 28
c.schaireiter@zellamsee-kaprun.com