DIE FALSTAFF GENUSS-SKITAGE IN ZELL AM SEE-KAPRUN BEGEISTERTEN AUCH 2025 MIT VIELEN GOURMET-HIGHLIGHTS

Von 20. bis 23. und 28. bis 29. März sowie von 4. bis 5. April 2025 stand Zell am See-Kaprun wieder im Zeichen von Genuss und Wintersport: Bei den Falstaff Genuss-Skitagen genossen die Besucher hochkarätige Events auf der Schmittenhöhe, am Kitzsteinhorn und an einzigartigen Locations im Tal. Mit dabei waren mehrfach prämierte Spitzenköche und hochdekorierte Top-Winzer.

Die Falstaff Genuss-Skitage verbinden in einzigartiger Weise die Besonderheiten der Region Zell am See-Kaprun, der Schmittenhöhe und des Kitzsteinhorn mit exklusiven kulinarischen Erlebnissen. Gourmets kamen voll auf ihre Kosten und wurden neben all den Vorzügen des Sonnenskilaufs zwischen Gletscher, Berg und See auch kulinarisch auf höchstem Niveau begeistert.

GOURMETS EROBERN DIE SCHMITTENHÖHE: DAS WAR DAS ERSTE WOCHENENDE

Den Auftakt der Genuss-Skitage 2025 machte Valeria Piccini zusammen mit AreitAlm/AreitLounge Chefkoch Raimund Knautz beim Ski & Dine Eröffnungsabend am 20. März. Die Gäste erlebten ein Degustationsmenü der Sonderklasse – begleitet von erlesenen Weinen des Weingutes Monteverro aus der Toskana. Tags darauf am 21. März begrüßte das Berghotel Schmittenhöhe den preisgekrönten Bartender Laurent Trojer, der seine kreativsten Cocktail-Kompositionen zubereitete. Am Samstag hatten Genuss-Liebhaber die Chance, sich im außergewöhnlichen Ambiente der Franzl-Terrasse mit Blick auf über dreißig Dreitausender von Grillweltmeister Adi Bittermann verwöhnen zu lassen. Bei Ski, Wine & Taste servierten ausgewählte Locations der Schmittenhöhe über das ganze Wochenende hinweg kulinarische Highlights, die während des Sonnenskilaufs zwischen Gletscher, Berg und See verkostet werden konnten. Für den krönenden Abschluss des ersten Wochenendes sorgte der Ski & Gourmet Kräuterbrunch im Sonnkogel Restaurant, welcher unter dem Ton von 4-Haubenkoch Vitus Winkler stand und den Besuchern die Aromen der Alpen näherbrachte. *„Die Falstaff Genuss-Skitage in Zell am See-Kaprun sind ein Event der qualitativen Sonderklasse und festigen einmal mehr unsere Positionierung im Bereich der Kulinarik. In Verbindung mit dem einzigartigen Panorama der Schmittenhöhe ist das Format in Zusammenarbeit mit Falstaff ein Höhepunkt zum Saisonausklang“*, so Dr. Erich Egger, Vorstand der Schmittenhöhebahn AG.

Als Ergänzung zu den vielfältigen Veranstaltungen am Berg präsentierte sich das kulinarische Kollektiv „Kuliktiv“ mit einzigartigen Gerichten und erlesenen Weinen am Freitagabend, 21. März im Seecamp.

HIGHLIGHTS IM TAL AM ZWEITEN WOCHENENDE

Im FinESSEN, dem 2-Haubenrestaurant des TAUERN SPA Zell am See-Kaprun begaben sich die Besucher am 28. März auf eine kulinarische Reise nach Asien. Bei Alpine meets Asia verzauberten Executive Chef Christof Schernthaner und sein Team mit raffinierten Kombinationen aus Fernost und der Region. Das Sprichwort *Liebe geht durch den Magen* wurde am Samstag, 29. März wörtlich genommen: Beim Winzer Speed Dating im Restaurant

Kraftwerk sorgten sechs Winzer in sechs Gängen und mit 18 Weinen für besondere Momente – einzigartiges Ambiente und moderne Gerichte inklusive.

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI: HÖHENFLÜGE AM KITZSTEINHORN ALS ABSCHLUSS

Am Freitag, 4. April ging es zu Beginn des dritten Falstaff-Wochenendes hoch hinaus: Der HOCHGENUSS im Gipfel Restaurant am Kitzsteinhorn begeisterte nicht nur mit spektakulären Panoramen in Salzburgs höchstgelegenem Restaurant auf 3.029 m, sondern überzeugte auch mit exklusiven Kreationen von 2-Sterne- & 4-Hauben-Koch Philip Rachinger. Die beiden Top-Winzer Stefan D. Wellanschitz und Katharina Gessl sorgten für die perfekte Weinbegleitung. Für alle Weinliebhaber war das Kitzsteinhorn auch am Samstag, 5. April der Place-to-be. Drei Stationen luden zur Verkostung der edelsten Tropfen, die das Weingut Glatzer und das Weingut Müller zu bieten haben: Schaumig-prickelnd wurde es beim Schaumwein-Flight im Gipfel Restaurant am Kitzsteinhorn, während in der Skyline Bar im Alpincenter auf 2.450 Metern preisgekrönte Weißweine darauf warteten, degustiert zu werden. Das Restaurant Gletschermühle nebenan traf mit dem Rotwein-Flight den richtigen Ton für alle Rotwein-Liebhaber. Feinste regionale Tapas von Werner Köhler und seinem Küchenteam begleiteten die Geschmacksreise auf allen Stationen. *„Die Kombination aus hochalpinem Naturschauspiel und hochqualitativer Kulinarik macht den HOCHGENUSS und das Wine Flight & Tapas Delight unvergleichlich. Es freut uns sehr, damit auch dieses Jahr so viele Menschen begeistert zu haben“*, so Thomas Maierhofer, Vorstandsdirektor der Gletscherbahnen Kaprun AG.

Das große Finale der diesjährigen Falstaff Genuss-Skitage erfolgte in beeindruckender Location: der historischen Burg Kaprun. Mit köstlichen Gerichten zauberten die jungen Spitzenköche Max Eichberger und Fabian Schasching bei den Genussmomenten eine besondere Atmosphäre in die mittelalterlichen Gemäuer aus dem 12. Jahrhundert und sorgten so für den krönenden Abschluss der Veranstaltung.

> *„Die Falstaff Genuss-Skitage haben sich erneut als herausragendes kulinarisches Qualitätsevent in Zell am See-Kaprun bewiesen. Die Gäste erlebten erstklassige Kulinarik, prämierte Weine, außergewöhnliche Locations und perfekte Bedingungen für den Sonnenskilauf zwischen Gletscher, Berg und See. Ein herzliches Dankeschön an Falstaff, das Kitzsteinhorn und die Schmittenhöhe sowie alle weiteren Locations in der Region für dieses erfolgreiche Event“, freut sich Manuel Resch, CEO Zell am See-Kaprun Tourismus.*

Kontakt:
Zell am See-Kaprun Tourismus GmbH
Theresa Eder, BA
+43 6542 770 28
t.eder@zellamsee-kaprun.com
www.zellamsee-kaprun.com