

ALPNER GENUSS AUF PISTE UND GAUMEN: DIE FALSTAFF GENUSS-SKITAGE 2025 IN ZELL AM SEE-KAPRUN

An gleich drei Wochenenden im März und April wird Zell am See-Kaprun zum exklusiven Treffpunkt für Gourmets und Liebhaber der alpinen Küche. An den Veranstaltungstagen von 20. bis 23. und 28. bis 29. März sowie von 4. bis 5. April 2025 bieten die Falstaff Genuss-Skitage eine einzigartige Kombination aus Skivergnügen und kulinarischen Höhepunkten. Haubenköche und Top-Winzer präsentieren ihre Kreationen bei zahlreichen Events am Berg und im Tal.

EVENT-AUFTAKT: SKI & GENUSS MAL FÜNF AUF DER SCHMITTENHÖHE

Der Startschuss für die diesjährigen Genuss-Skitage fällt in den Bergrestaurants und Hütten auf der Schmittenhöhe – mit gleich fünf verschiedenen Veranstaltungen an vier Tagen. Am Donnerstag, 20. März bildet Valeria Piccini gemeinsam mit Küchenchef Raimund Knautz auf der AreitLounge/AreitAlm bei [Ski & Dine](#) den Anfang. Tags darauf am 21. März begrüßt das Berghotel Schmittenhöhe den preisgekrönten Bartender Laurent Trojer zu [Ski & Cocktails](#), der seine prämierten Cocktail-Kreationen zubereiten wird. Auf der Terrasse des Restaurant Franzl wartet am 22. März ein erstklassiges [Ski & Gourmet BBQ](#) von Grillweltmeister Adi Bittermann, während Vitus Winkler beim [Ski & Gourmet Kräuterbrunch](#) am 23. März die Aromen der Alpen mit avantgardistischen Gerichten im Sonnkogel Restaurant verbindet. Wein-Liebhaber kommen das gesamte Wochenende über auf ihre Kosten: Bei [Ski, Wine & Taste](#) bieten diverse Hütten auf der Schmittenhöhe von 21.-23. März die Gelegenheit, ausgewählte Weine von Österreichs besten Winzern zu verkosten.

„Die Falstaff Genuss-Skitage 2025 in Zell am See-Kaprun bieten eine unvergleichliche Symbiose aus alpinem Skivergnügen und exquisiter Kulinarik. In Zusammenarbeit mit Spitzenköchen und renommierten Winzern entsteht hier ein exklusives Erlebnis, das sowohl auf der Piste als auch auf dem Teller begeistert. Das atemberaubende Panorama der Schmittenhöhe bildet die perfekte Kulisse für dieses außergewöhnliche Erlebnis“, so Dr. Erich Egger, Vorstand der Schmittenhöhebahn.

ZWISCHEN GLETSCHER UND BERG: GENUSSMOMENTE IM TAL

Auch im Tal lassen die Genuss-Skitage keine Wünsche offen: So wartet am Freitag, 21. März ein besonderes Highlight im Seecamp Zell am See. Mit dem Panoramablick über den Zeller See präsentiert sich das kulinarische Kollektiv „Kuliktiv“ mit einzigartigen Gerichten und erlesenen Weinen beim [Treffpunkt Genuss x Kuliktiv](#). Mit [Alpine meets Asia](#) findet am Freitag, 28. März eine kulinarische Reise nach Fernost im 2-Haubenrestaurant FinESSEN im TAUERN SPA Zell am See-Kaprun statt. Getreu dem Leitspruch *Liebe geht durch den Magen* sorgen sechs Winzer am 29. März beim [Winzer Speed Dating](#) im Restaurant Kraftwerk für eine perfekte Kombination aus Weinen und modernen Gerichten. Am Samstag, 5. April bilden die historischen Mauern der Burg Kaprun die perfekte Kulisse für die Kochkünste zweier Spitzenköche bei den [Genussmomenten mit Fabian Schasching x Max Eichberger](#).

„Die Falstaff Genuss-Skitage stellen den kulinarischen Höhepunkt im Veranstaltungskalender von Zell am See-Kaprun dar. Sie spiegeln die einmalige Kombination aus der einzigartigen Landschaft zwischen Gletscher, Berg und See mit erstklassigem Genussangebot perfekt wider. Das gesamte Event stellt somit einen wichtigen Baustein dar, um unsere Tourismusregion als Spitzenziel für gehobene Kulinarik weiter zu etablieren,“ freut sich Manuel Resch, CEO Zell am See-Kaprun Tourismus auf die kommende Ausgabe der Falstaff Genuss-Skitage.

SPITZENKULINARIK IN HÖCHSTLAGE: KRÖNENDER ABSCHLUSS AM KITZSTEINHORN

Salzburgs höchstgelegenes Restaurant, das Gipfel Restaurant am Kitzsteinhorn, wird am Freitag, 4. April zum kulinarischen Schauplatz auf 3.029 Metern Seehöhe, wenn drei herausragende Persönlichkeiten der österreichischen Spitzengastronomie beim **HOCHGENUSS** die Gaumen der Gäste verwöhnen. Dass Spitzenkoch Philip Rachinger von seinem Handwerk einiges versteht, belegen zwei Michelin-Sterne, vier Hauben und vier Gabeln. Die beiden Top-Winzer Katharina Gessl und Stefan D. Wellanschitz begleiten die hochalpine Kulinarikreise mit erstklassigen Weinen aus ihren eigenen biologisch bewirtschafteten Weingärten. Am Tag darauf kommen Weinliebhaber beim **Wine Flight & Tapas Delight** voll auf ihre Kosten: Das Kitzsteinhorn-Küchenteam verwöhnt Gourmets in den drei Locations Gipfel Restaurant, Gletschermühle und Skyline Bar mit feinsten Tapas, während Winzer der Weingüter Glatzer und Müller eine passende Auswahl an erlesenen Weinen servieren.

„Wer unsere beiden Veranstaltungen im Rahmen der Genuss-Skitage besucht, erlebt nicht nur herausragende Kulinarik, sondern auch spektakuläre hochalpine Natur. Diese Kombination macht den HOCHGENUSS und das Wine Flight & Tapas Delight zu etwas ganz Besonderem. Wir freuen uns schon darauf, allen Gästen gemeinsam mit hochkarätigen Gastronomen und Partnern unvergessliche Genussmomente zu bereiten“, so Thomas Maierhofer, Vorstandsdirektor der Gletscherbahnen Kaprun AG.

Tickets für alle Veranstaltungen sind online erhältlich, Informationen zu finden unter: [genuss-skitage.at](https://www.genuss-skitage.at)

Kontakt:

Zell am See-Kaprun Tourismus GmbH

Theresa Eder, BA

+43 6542 770 28

t.eder@zellamsee-kaprun.com

www.zellamsee-kaprun.com