

Alpine Geschmackswelten:

Feinschmeckerabenteuer in der Tiroler Zugspitz Arena

Gipfelpanorama und kulinarischer Genuss gehen in der Tiroler Zugspitz Arena eine Verbindung ein, der man nur schwer widerstehen kann. Und zwar in allen Höhenlagen, vom höchsten Berg Deutschlands auf fast 3.000 Metern, bis hinunter ins Tal.

Wer an Tiroler Spezialitäten denkt, dem fallen meist spontan herzhafte und deftige Gerichte ein: Tiroler Gröstl, Käsespätzle, Speckknödel und Schlutzkrapfen. Nicht zu vergessen die süßen Verführungen Kaiserschmarrn und Apfelstrudel. Aber es gibt noch mehr. Vor allem in der Tiroler Zugspitz Arena. Denn die ist nicht nur für ihre atemberaubende Landschaft und ihre vielfältigen Freizeitmöglichkeiten bekannt, sondern auch für ihre kulinarischen Traditionen. Geprägt von der Schönheit der Berge und der herzlichen Gastfreundschaft der Einheimischen bietet die Region eine Vielfalt an Geschmackserlebnissen, die tief in der lokalen Kultur und Geschichte verwurzelt sind.

Sechs Gründe, warum die Tiroler Zugspitz Arena die perfekte Destination für Outdoor-affine Feinschmecker und Genießer ist:

1 Kräuter alla Tirolese

Wer wissen will, was Semmelknödel, Bärlauchpesto und Schlutzkrapfen gemeinsam haben, schaut am besten im **Restaurant Ox & Ehrlich** in Lermoos vorbei. „Wir verfeinern diese Tiroler Klassiker mit frischen Kräutern, mit regionalen wie Petersilie, Brennessel, Löwenzahn oder Liebstöckl, aber auch mit mediterranen wie Thymian und Rosmarin“, sagt Knut, einer der beiden Küchenchefs. "Sie verfeinern fast alle unsere Gerichte und geben ihnen einen unverwechselbaren Geschmack. Getreu dem Motto „nachhaltig, bodenständig, transparent und ehrlich“ spielen neben den Kräutern auch Regionalität und Saisonalität eine wichtige Rolle. Und das nicht nur bei den veganen und vegetarischen Gerichten, die übrigens die Hälfte der Speisekarte ausmachen. Verwendet wird vor allem, was gerade in Tirol wächst. Kein Wunder also, dass auch Fleisch und Fisch nur aus nachhaltiger und artgerechter Zucht stammen.

2 Dinner on the Top

Atemberaubende Fernsicht und hochgelobte Gastronomie – das verspricht das **Gipfelrestaurant** der Tiroler Zugspitzbahn auf Deutschlands höchstem Berg. Auf das 360-Grad-Panorama von den Tiroler Alpen über das bayrische Alpenvorland bis nach Italien und in die Schweiz kann man nicht anders, als mit einem Gläschen Prosecco anzustoßen. Ein besonderer Tipp ist der Fondue-Abend unter dem Motto „[Gipfel der Genüsse](#)“, der jeweils mittwochs und an weiteren ausgewählten Terminen stattfindet.

3 Hütten mit Persönlichkeit

Ein Gipfelerlebnis ohne Hütteneinkehr? Für die meisten undenkbar, denn nach der Bewegung an der frischen Luft schmeckts gleich nochmal so gut. Groß oder klein, rustikal oder eher komfortabel, abgelegen oder leicht zu erreichen – bewirtschaftete Hütten hat die Tiroler Zugspitz Arena in allen Varianten zu bieten. Jede macht mit eigenem Charme, herzlichen Gastgebern und besonderem Leibgericht seine Aufwartung. Eine traditionelle Rollgerstlsuppe löffelt man am besten auf der urigen **Kögele Hütte** im Berwanger Tal. Ein BBQ mit Spezialitäten aus der eigenen Landwirtschaft genießt man auf der Sonnenterrasse der **Ganghofer Hütte**. Ganz modern empfängt die **Hochfeldernalm** im Gaistal ihre Gäste. Insider wissen, dass die Wirtsleute großen Wert auf alte Tiroler Traditionen sowie heimische und regionale Produkte legen. Dazu gibt es eine E-Bike Ladestationen für zehn E-Bikes. Darfs mal was anderes sein? Auf der **Gamsalm** in Ehrwald ist der Alpenburek, ein Blätterteig-Ziegenkäse-Strudel an Salat, der Renner.

4 Gourmet-Hotspot

Die Tiroler Küche ist tief in ihren Traditionen verwurzelt, entwickelt sich aber ständig weiter. Allen voran die Alpenküche im **Hotel Post** in Lermoos, wo Thomas Strasser das Kochzepter schwingt. Der Gault Millau hat den Küchenchef mit zwei Hauben und 15 Punkten ausgezeichnet. Warum? Der Mittvierziger setzt auf heimische Zutaten und mischt bewährte Kochtraditionen mit erfrischend kreativen Ideen aus fernen Ländern. Auf die Teller kommen Sechs-Gänge-Menüs, die den Gast durch die hohe Kochkunst der Alpen führen, ohne den Bezug zur regionalen Identität zu verlieren. Wie auch, stammen doch die meisten Produkte von heimischen Produzenten und aus der hauseigenen Landwirtschaft.

5 Frisch vom Erzeuger

Nachhaltig, transparent und geschmackvoll - es gibt viele Gründe, direkt beim Erzeuger einzukaufen. Vor allem aber verbindet es Genuss mit Verantwortung und unterstreicht die Bedeutung von Frische, Qualität und dem Erhalt alpiner Traditionen. Ob Marmelade, Wurst oder Milchprodukte - wer wissen will, wo die Produkte herkommen, besucht am besten die Produzenten. Beim **Ziegenpeter in Ehrwald** steht die Gemsfarbene Gebirgsziege im Mittelpunkt. Im Hofladen findet man im Kühlregal nicht nur Bio-Ziegenmilch, sondern auch Käse, luftgetrocknete "Wiesenjäger" und verschiedene Eissorten. Elisabeth und Andreas Kerber pflegen in ihrem schmucken **Hofladen Biezu** in Ehrwald das Prinzip „klein und fein“. Hier finden sich heimische Schmankerln um die Brotzeitbox zu füllen, selbstgemachte Souvenirs wie Salben oder Salze aus heimischen Zutaten und sogar ein Cafe, um den leckeren Kuchen gleich vor Ort zu genießen.

6 Kulinarisch besonders

Und wem das noch nicht genug Gründe sind, der besucht eine der zahlreichen kulinarischen Veranstaltungen. So lädt die **Kabinenbahn Grubig 2 Lermoos** im Sommer mittwochs, samstags und sonntags zum **Gondelfrühstück** mit Blick auf die Zugspitze ein.

Auch in der **Almkopfbahn Bichlbach** können bis zu sechs Personen mit Blick auf die Zugspitze und den Heiterwanger See frühstücken. Gin-Liebhaber sollten sich einen Besuch bei der **Sportalm Bichlbach** vormerken. Über 300 Sorten Gin und 15 verschiedene Tonics hat Gastwirt Christian Sudy im Angebot und gibt gerne Empfehlungen. Lieber Bier als Gin? Im **Hotel Thaneller in Rinnen bei Berwang** kredenzt die höchstgelegene Hausbrauerei Österreichs namens **Stadlbräu** drei hausgebraute, köstliche Biersorten aus frischem Gebirgsquellwasser.

Weitere Informationen gibt es unter www.zugspitzarena.com.

April 2024

Digitales Text- und Bildmaterial kann unter www.hansmannpr.de heruntergeladen werden.

Die Tiroler Zugspitz Arena liegt auf der österreichischen Seite der Zugspitze im Tiroler Außerfern, eingebettet zwischen dem Wettersteingebirge mit der Zugspitze im Norden und der Mieminger Kette im Süden. Sie umfasst die Orte Ehrwald, Lermoos, Berwang, Bichlbach, Biberwier, Heiterwang am See, Lähn-Wengle und Namlos. Als Grenzberg liegt die Zugspitze zwischen Deutschland und Österreich. Sie kann sowohl von deutscher als auch von österreichischer Seite aus erreicht werden. Von Ehrwald aus führt die Tiroler Zugspitzbahn auf den Westgipfel der Zugspitze.