

Eine Hommage „an alle Älmer“ und an wirklich gutes Essen

# „Gourmagisch“ im Zillertal: Wo kulinarische Vielfalt zu Hause ist!

Es war Dienstag, am frühen Morgen, eine von vielen Redaktionssitzungen, als uns plötzlich in den Sinn kam, mal wieder übers Essen zu schreiben. Und da kamen uns diese Ereignisse gerade recht: Kürzlich wurde der „Alpenhof Hintertux“ mit Küchenchef Maximilian Stock zum „Aufsteiger des Jahres 2023“ im „Großen Restaurant Guide 2023“ gekürt. Zudem gewann Peter Fankhauser mit seinem Betrieb „Guat'z Essen“ das „Nachhaltigkeitskonzept des Jahres 2023“. Eine weitere Auszeichnung ging nach Zell am Ziller. Hier wurde Andreas Hotter im „Fallstaff Barguide 2023“ als Gastgeber des Jahres prämiert. Wie du siehst: Von preisgekrönter Kulinarik im Tal, der Tiroler Wirtshauskultur bis zu exquisiten Haubenmenüs am Berg kommen Genießer im Zillertal voll auf ihre Kosten.

Seit 2018 kocht 3-Hauben-Koch Maximilian Stock im Hotel Alpenhof und konnte durch raffinierte Ideen, regionale Zutaten und Kreativität überzeugen. Er selbst nennt seine Philosophie „Alpine Taste“, und die hohe Auszeichnung bestätigt den Ansatz seiner tollen Arbeit. Das hohe Niveau in Tux geht weiter: Das mit drei Hauben ausgezeichnete Restaurant im 5\* Hotel Bergfried von Sebastian Stock überzeugt mit außergewöhnlichen Kreationen. Leidenschaft und Hingabe schmeckt man hautnah, wenn



Foto: Kirchgasser Photography

Auszeichnungen sind für Maximilian Stock ein großes Lob für das ganze Team, das mit viel Leidenschaft dabei ist.

man dem Chefkoch über die Schulter schauen darf.

Schauen kann man auch in Stumm. Dort überzeugt Peter Fankhauser schon lange mit seinem nachhaltigen Konzept. In seinem Restaurant „Guat'z Essen“ setzt man auf saisonale und regionale Zutaten, die fast ausschließlich aus seinem Permakultur-Garten stammen. Peter, der 3-Hauben-Koch, serviert vegetarische & vegane Gerichte und ist überzeugt: „Die stetig wachsende Aufmerksamkeit, die uns in den letzten Jahren geschenkt wurde, zeigt, dass wir mit unserer Philosophie am Zahn der Zeit sind.“

Zeitgemäß ist noch was anderes: „De Älmerei“ beginnt. Dass in diesen Tagen mit Kalb und Kegel „auf de Älml geplundacht weacht“, dass Kühe verladen und transportiert, die Hütten gelüftet und durchgeputzt werden, ist für diese Jahreszeit normal.

Und bald wird man wieder vielen Menschen in unseren Almgebieten begegnen, wird mit „dem Melcha huagachtn“ oder ein Almgebiet durchwandern. Es sind Momente des Genusses, der Auszeit und der Erholung.

Erholen kannst du dich ebenfalls bei einem köstlich-frischen Drink. Hier empfehlen wir die „Englhof Cocktailbar“. Warum? Als Gastgeber des Jahres wurde Andreas Hotter in Zell am Ziller im diesjährigen „Falstaff Barguide“ ausgezeichnet. Mit Tiroler Aromen sowie heimischen Zutaten steht der Hotelier und Bar-Ausbildner für eine eigens kreierte „Alpine Mixology“ und überzeugt durch Einfallsreichtum. Auch hier: Cocktail- und Spirituosengenuss auf höchstem Niveau!

Wie du siehst: Genussvoll geht's durch den Frühsommer im Innenteil dieser Ausgabe. Erlebe mit der Heimat-

stimme „almerisches“ Dasein, genussvolle Momente auf über 1000 Meter Seehöhe, setz dich mit uns auf die Terrasse der Tristenbachalm oder genieße in einem unserer Spitzenrestaurants beste Menüs. Gutes bekommst du gleichfalls im Schlegeisgebiet. Im diesjährigen Gault&Millau „Alm- und Hütten-Guide“ wurde die Olperer Hütte oberhalb des Schlegeisspeichers zur „Besten Almhütte im Sommer“ gewählt. Auserkoren wurden außerdem die Holzalm im Hochfügener Skigebiet und die Kristallhütte im Skigebiet Hochzillertal. Sie bekamen die Auszeichnung „Beste Almhütte im Winter 2023“ verliehen.

So bleibt uns nur noch, dir ein angenehmes Wochenende zu wünschen. Vielleicht trifft man ja sich in einem unserer Top-Lokale. In diesem Sinne „Mählzeit und G'sundheit!“

Die Redaktion



Schicke uns die schönsten Fotos deiner Liebsten für unsere Seitenblicke!

redaktion@zillertalerheimatstimme.at



Waldfestplatz - eine Erfolgsgeschichte!

Seite 16-17



Ins Pfand'l geschaut im Café-Restaurant Zum Senner

Seite 18



Zillertal gratuliert

Seite 20



Ein Leben für die Alm

Seite 24-26