



Osttirol kulinarisch erleben

In den letzten Jahren hat sich Osttirol zunehmend zu einer vielfältigen Kulinarik-Region entwickelt. Auch die Touristiker haben längst erkannt, dass Speis` und Trank nicht nur Leib und Seele zusammenhalten, sondern auch Gäste ins Land bringen.

Wie das Land, so die Küche. Ein schöner Spruch und auf Osttirol angewendet, kann er nur bedeuten, dass die Küche in diesem Teil Tirols großartig sein muss, grandios, überwältigend. Osttirol ist als Bergschönheit im Norden von den Hohen Tauern begrenzt, im Süden von den Lienzer Dolomiten und dem Karnischen Kamm. Dazwischen erheben sich zahlreiche Berggipfel und teilen sich den Raum mit den Alpentälern. Dem Talboden sind im Laufe der Jahrhunderte immer mehr besiedelbare Flächen abgerungen worden – heute ist Osttirol ein wunderbarer Platz zum Leben.

241 Berge liegen in Osttirol, deren Gipfel jenseits der 3000 Meter liegen. Mittlerweile hat sich auch das kulinarische Angebot des Landes in ungeahnte Gipfelhöhen gesteigert – nirgendwo in Österreich ist die Dichte an ausgezeichneten Hauben-Lokalen größer als zwischen Matrei und Nussdorf-Debant. Sich dort hin zu entwickeln, das war ein langer und es war auch sicherlich oftmals ein beschwerlicher Weg. Aber die Osttiroler sind ihn gegangen, die Tourismuswirtschaft und die Fremdenverkehrswerbung sind diesen Weg mitgegangen und heute zeigt sich Osttirol als kulinarisches Eldorado – wo es für jeden Genießer immer wieder Neues zu entdecken gibt.

„Nach überlieferten
Rezepten zu
kochen ist in Osttirol
noch üblich.“

Nach überlieferten Rezepten kochen ist in vielen Osttiroler Gastronomiebetrieben heute noch üblich und diesen Rezepten aus der „guten, alten Zeit“ ist vor allem eines gemeinsam: Früher hat Essen hauptsächlich den Zweck der Energieaufnahme gehabt – die Gerichte waren überwiegend deftig und sollten die Lässer für die schwere Arbeit stärken. Die berühmten Schlipfstrapfen mit ihren unterschiedlichen Füllungen, die herzhafte Tiroler Knödel, die süßen „Ingsanten Nigelen“ mit Mohn und Honig, der Defregger Blattstock – alles höchst kalorienträchtige Energielieferanten.

Es ist erst ein paar Jahrzehnte her, da wurde auch in Osttirol ein Mann erst dann als richtiger Mann gesehen, wenn er möglichst viele Knödel



Osttiroler Berglamm

Das Tiroler Bergschaf ist eines der wichtigsten Nutztiere Osttirols. Die Schafe weiden bei jedem Wetter auf Almweiden, bis hinauf auf 3000-Meter-Seehöhe.

Dabei fressen die Tiere bevorzugt Alpenkräuter, was sich im Geschmack der Schafe und Lämmer bemerkbar macht. Das Fleisch des Osttiroler Berglammes zeichnet sich durch sein besonderes Aroma und seinen geringen Fettanteil aus, darüber hinaus liefert das Fleisch hochwertiges Eiweiß und wichtige Vitamine. Neben dem Fleisch der Tiere wird in Osttirol auch deren Wolle genutzt und daraus Schafwolledecken und gesunde Matratzen hergestellt.

verdrücken konnte. Nicht nur diesbezüglich hat sich einiges verändert – mit dem dazufinanzierten Rekord an aufgepökelten Tiroler Knödeln vermag ein Jüngling heutzutage bei der holden Weißlichkeit wohl kaum mehr groß Eindruck zu schinden. Heute ist eine Esskultur gefragt, die nicht auf Völlerei und auf das Endziel der prallen Sättigkeit ausgerichtet ist, sondern auf einen bewussten kulinarischen Genuss mit gutem Gewissen. Das ihren Gästen zu gewährleisten, haben sich die Osttiroler Gastronomiebetriebe zur obersten Prämisse gemacht und dieses Bekenntnis lässt sich im ganzen Land sehr gut schmecken.

Eine kulinarische Rundreise könnte beispielsweise in Matrei beginnen und den Genseßer in die „Pizzeria Saluti“ führen. Jetzt mögen für manche die Begriffe kulinarischer Hochgenuss und Pizzeria im Widerspruch stehen – die „Saluti“ in Matrei beweist genau das Gegenteil. In dem gemütlich eingerichteten Restaurant kocht der Chef persönlich und Ernst Moser hat sein Lokal in den letzten Jahren wahrlich in lichte Gourmet-Höhen „hinaufgekocht“. Von den bekannt kritischen Restaurant-Testern von Gault Millau hat die „Pizzeria Saluti“ zwei der begehrten Hauben verliehen bekommen – als einzige Pizzeria in der gesamten



Osttirol ist allein schon wegen seiner Landschaft mit ihren saftigen Hochweiden ein idealer Ort, um hervorragenden Käse zu produzieren.

Gault-Millau-Welt. Eine Sensation, die eigentlich nur mehr von der Preisgestaltung der „Saluti“ übertroffen wird: Die meisten Pizze und die meisten Pastagerichte liegen bei unter zehn Euro und auch die Hauptgerichte von Zwei-Hauben-Koch Ernst Moser sind tatsächlich für jedermann bezahlbar und mit den oft abenteuerlichen Preisen anderer Hauben-Lokale in keiner Weise zu verglei-

GASTFREUNDSCHAFT

Moarhof. Herausragende Gastlichkeit und kulinarischer Hochgenuss im Anblick der Dolomiten

Als Gast gekommen, als Freund gegangen. Dieses Los hat schon viele Gäste des namensgebend im Lienzer Moarfeld gelegenen 4-Sterne Ferienhotel Moarhof ereilt. Ganz gleich ob der Urlaub sportlich-aktiv oder ruhig-erholend sein soll, Familie Winkler hält für jeden Gast das passende Programm parat. Besonders Feinschmeckern hat der Moarhof einiges zu bieten, sorgt doch das À-la-carte-Restaurant Moarhofstüberl mit seinen urig getäfelten Zirbenstuben und ausgezeichnete Haubenküche verlässlich für kulinarische Hochgenüsse. Die Küche spannt gekonnt den Bogen zwischen dem Klassischen



und dem Modernen und veredelt regionale Produkte zu lukullischen Gesamtkunstwerken. In der großzügigen Wellness-Erlebniswelt kann man überdies wunderbar die Seele baumeln lassen. ☛

Kontakt

Ferienhotel Moarhof ****
9900 Lienz, Moarfeldweg 38
www.hotel-moarhof.at

- Bezahlte Anzeige -

URLAUB IM PARADIES

Ortnerhof. Freiheit, Abenteuer und Kulinarik vom Feinsten: Ferien für reisende Genießer.



Wohlbefinden, Gesundheit, Genuss und Lebensfreude zu vereinen – das ist das Motto von Osttirols einzigem Reiterhof mit Genussfaktor, dem Ortnerhof***. Der vielfach ausgezeichnete Familienbetrieb bietet Urlaub am Bauernhof mit der höchsten Qualität von 4 Blumen und lässt vor allem die Herzen von Pferdeliebhabern höher schlagen: Vom Freizeitüber-Westernreiten bis hin zum Winter- und Hochgebirgsreiten im Engländer- oder Westensattel, in der fantastischen Kulisse der

Hohen Tauern bietet der Ortnerhof – auch für Ungeübte – das perfekte Erlebnis. Und verwöhnt auch kulinarisch: Hochwertige Produkte und ein täglich wechselndes Gourmetmenü (auch kindgerecht!) machen den Reiter- und Gesundheitsbauernhof zum speziellen Ziel für alle, die Osttirol von seiner ganz besonderen Seite erleben wollen. ☛

Kontakt

Ortnerhof ***
9974 Prägraten am Großvenediger
Tel. +43 (0)664 2795512
info@ortnerhof.at | www.ortnerhof.at

- Bezahlte Anzeige -



Bauerspeck und Bauerschinken gehören zu einer echten Tiroler Brettljause einfach dazu. Kulinarisch hat Osttirol aber noch weit mehr zu bieten.

chen. Insgesamt sind in Osttirol mittlerweile 13 Lokale mit einer oder zwei Gault Millau Hauben ausgezeichnet worden, ein weiterer Beweis dafür, dass Osttirol ein wahrhaftig guter Boden für hochwertiges Essen ist.

Längst hat die Fremdenverkehrswerbung die zunehmende Lust und Freude der Menschen an gutem Essen als gewinnbringendes touristisches

Zugpferd entdeckt und ihre Angebote in diese Richtung hin beständig weiterentwickelt. Heute kann der an kulinarischen Genüssen Interessierte aus zahlreichen vom Tourismusverband und den Gastronomieunternehmen geschaffenen Paketen auswählen – zum Beispiel bei den Osttiroler Genussrouten.

Die Osttiroler Genussrouten sind geführte oder auch angeführte Wanderungen zum Thema Kulinarik, die in ganz Tirol angeboten werden. Insgesamt sind derzeit fünfzehn Genussrouten in ganz Tirol angelegt – drei dieser Routen befinden sich in Osttirol und haben das Bergschaf, den Huchen und den Osttiroler Wildkräutergenuss zum Thema. Bei diesen Wanderungen steht nicht nur der Genuss allein im Vordergrund, vielmehr sollen dabei auch die Herkunft, die Erzeugung und die Veredelung der regionalen Produkte anschaulich und nachvollziehbar präsentiert werden.

So beginnt die Genussroute zum Thema Osttiroler Berglamm beim Haus „Wildgrater Natur“ in Innervillgraten, wo der leidenschaftliche Schafzüchter Josef Schett seine Gäste mit einem kräftigenden Schnapsler begrüßt. Nach einem ausführlichen Rundgang durch seine Produktionsstätten begleitet Josef Schett die Teilnehmer der



Osttiroler Frühstück

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück und in einer grandiosen Naturlandschaft lässt sich ein perfekter Start in den Tag umso mehr genießen. Regionale Produzenten haben sich jetzt zusammengetan und aus den schmackhaftesten Zutaten ein typisches „Osttiroler Frühstück“ kreiert. Die Kombination aus herausragenden Produkten, alten Rezepten und traditionellen Herstellungsmethoden, gepaart mit neuen Ideen und der Hochachtung vor Natur und Tier, ergibt ein Frühstück aus einzigartigen regionalen Spezialitäten. So wird den Gästen bereits am Morgen ein echtes Stück Osttirol serviert.



NATUR AUF DEM TELLER

Islitzerhof. Natur rund um und auf dem Teller: Der Islitzerhof überzeugt auf ganzer Linie.

Es sind nicht nur die 30 Dreitausender rundum, es sind auch nicht allein die Wanderparadiese, die im Sommer und Winter einen der ältesten Familienbetriebe Osttirols zum Ausgangspunkt für traumhafte Naturerlebnisse machen, es ist vor allem die Herzlichkeit und eine regionale Küche, die ihresgleichen sucht, die den Islitzerhof in Prägraten zu etwas Besonderem machen. Authentisch und echt ist er, bei Gastfreundschaft und kulinarischen Genüssen: Vom Rind und

Lamm über Wüdspezialitäten wie Gämse, Hirsch und Steinbock, von Seibling und Forelle, Kartoffeln, Pilzen, Gemüse, Milch, Käse bis hin zum Brot ist alles heimisch, alles regional. Wer Natur, Tradition & Genuss in reinster und edelster Form sucht, der wird beim Islitzerhof das ganze Jahr über voll auf seine Kosten kommen.

Kontakt

Gasthof Islitzer ****
9974 Prägraten am Großvenediger
Tel. +43 (0) 4877 5206
gasthof@islitzer.at | www.islitzer.at

– Beatrix Arzberger

KÖSTLICH AUTHENTISCH

Strumerhof. Beeindruckende Kulinarik im Einklang mit der Natur bringen am Strumerhof einzigartigen Genuss.



Gamsknödel mit Kamillen-Karamell, Schafgarben-campari, Wiesenlasagne, Guter-Heinrich-Risotto, Quendl-Hendl oder das unschlagbare Lamm im Bergheu (o.), das am Strumerhof bereits Sarah Wiener verzaubert hat: Wer ehrliche Küche mit Zutaten aus eigener Produktion und aus Feld, Wald und Wiese schätzt, der sollte den Strumerhof auf seine kulinarische Liste setzen. Was dort aus der „Hexenkuchl“ klappert, dampft und duftet, sind jene raffinierten und traditionellen Köstlichkeiten, die mit fundiertem Wissen kre-

iert, zubereitet und von unseren Feen liebevoll serviert werden.

Von Mai bis Oktober bereichern Unkrautführungen und die Gemeinschafts-Ausstellung in der Scheune das Angebot. Die traumhafte Aussicht vom Bergbauernhof in 1450 m Seehöhe macht den Strumerhof zusätzlich zu einem ganz besonderen Ausflugs- und Exkursionsziel.

Kontakt

Kräuterwirtschaus Strumerhof
Familie Sebastian und Anna Holzer
Hinteregg 1, 9971 Mairai, Osttirol
Tel. +43 (0) 4875 6310
strumerhof@sonnet.at | www.strumerhof.at

– Beatrix Arzberger

„Gipfel der Kulinarik“

Der Osttiroler Tourismusverbandobmann Franz Theurl über die Vielfalt des kulinarischen Angebotes Osttirols.

Herr Theurl, ist Osttirol ein guter Boden für ausgezeichnetes Essen?

Theurl: Dass Osttirol zum Gipfel der Genüsse in Tirol zählt, hat mehrere Gründe: Auf der einen Seite sind es die durch die hervorragenden klimatischen Bedingungen gewachsenen Produkte in der Region, auf der anderen Seite ist es die traditionelle und sehr bewusste Verwendung dieser Produkte durch unsere Gastronomen und Köche. So reihen sich neben den 241 Dreitausendern auch noch die Gipfel der kulinarischen Köstlichkeiten – man schmeckt einfach die Landschaft und die Berge Osttirols in jedem einzelnen Gericht.

Die Osttirol-Werbung hat sich zum Thema Essen & Genießen eine Menge einfallen lassen.

Theurl: Ein Projekt, das wir gemeinsam mit unseren Gastronomiebetrieben in Osttirol umgesetzt haben, ist die Haubenralley – ein Angebot, das sich mit dem Thema Hochgenuss in unseren mittlerweile 13 Haubenbetrieben beschäftigt. Seit nunmehr drei Jahren bieten wir außerdem gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer und den Osttiroler Genussregionen die „Köstlichen Landschaften – Osttiroler Bergglammwochen“ an. Neben den verschiedensten Herbstveranstaltungen werden auch Köstlichkeiten unserer mittlerweile 34 Osttiroler Genusswirte angeboten – etwa das heimische Bergglamm oder die Osttiroler Kartoffel. Gemeinsam mit der Tirol Werbung haben wir drei Genussrouten entwickelt: Osttiroler Huchen, Osttiroler Kräuter und Osttiroler Bergglamm. Hier haben die Besucher nicht nur die Möglichkeit, die Gerichte zu verspeisen, sondern auch einen Einblick in die Herstellung, Haltung und Verarbeitung zu bekommen. Und das neueste Projekt ist das Osttiroler Frühstück, das wir gemeinsam mit der Wirtschaftskammer und Landwirtschaftskammer umsetzen. **Was ist das Besondere am Osttiroler Frühstück?**

„Man schmeckt einfach die Landschaft und die Berge Osttirols.“

Franz Theurl, TVB Obmann Osttirol



Theurl: Der Start in einen erfolgreichen, aktiven Tag beginnt idealerweise mit einem „Osttirol Frühstück“. Mit dieser, nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen wichtigsten Mahlzeit des Tages, können sich unsere Gäste Energie für den ganzen Tag und ihre Urlaubsaktivitäten in den Osttiroler Bergen holen. Mit diesem Angebot bekommt der Gast ein Osttiroler Produkt. Dank einer eigens gekennzeichneten Präsentation beim Frühstücksbuffet wird die Einzigartigkeit der Osttiroler Natur- und Kulturlandschaft stimmig kommuniziert. Die Urprodukte werden in erster Linie in Osttirol angebaut und dann zu hundert Prozent in Osttirol bzw. Tirol veredelt. **Mit dem Drautal-Radweg-Kulinarikpaket wurde einem neuen Trend Rechnung getragen, wird die Kombination Sport/Genießen Zukunft haben?**

Theurl: Jeder, der durch den Sport Körper, Geist und Seele stärkt, braucht auch eine dementsprechend abgestimmte Ernährung. Wobei es nicht immer die Diäten oder eine einseitige kohlenhydratreiche Ernährung sein muss, sondern auch der bewusste Verzehr regionaler und zum Teil auch biologisch angebaute Produkte. Außerdem hat sich jeder, der sich sportlich fit hält, auch eine „Belohnung“ in Form einer Mahlzeit verdient – sei es Bauernkost oder Haubenküche.

Interview: Gerald Zemanowitsch

Genusswanderung am etwa einstündigen Weg zu den Unter- und Oberstellalmen und erzählt ihnen unterwegs alles Wissenswerte über das Osttiroler Steinachaf, dessen Wert der einheimischen Bevölkerung bereits seit Jahrhunderten bewusst ist. Im Anschluss an die informative Wanderung wird noch im „Berg-Gasthof Kallstein“ eingekehrt, wo dem hungrigen Genießer eine Jause mit traditionellen Villgrater Schmankeeln aufgetischt wird – da dürfen Lammwürstel, Bauernspeck und verschiedener Käse natürlich nicht fehlen.

Die Wanderroute Osttiroler Wildkräutergenuss hat am „Kräuterwirthaus Strumerhof“ in Matriei seinen Ausgangspunkt. Hier taucht der Besucher in eine Welt der pflanzlichen Magie ein und Gastgeberin Kräuterfachfrau Anna Holzer weiß unendlich viele Geschichten und Wissenswerte zu diesem herrlich duftenden Thema zu erzählen. Danach gibt es mehrere Wanderrouten durch die nähere Umgebung zu erkunden, die alle ihren Endpunkt in der Gaststube des „Strumerhofes“ finden. Dort wartet auf den Genießer ein 4-Gänge-Festmenü und aus jedem einzelnen Gericht sind dabei die Wildkräuter herauszuschmecken.

Das Kräuterwirthaus Strumerhof ist übrigens auch Partnerbetrieb einer weiteren Wirtse-Vereinigung, die sich den schönen Namen „Nationalpark zum Anbeissen“ zum Programm gemacht haben. Das Angebot der zehn Partnerbetriebe, die im Nationalpark Hohe Tauern angesiedelt sind, ist auf heimische Schmankeeln ausgerichtet, der Schwerpunkt liegt auf der traditionellen Hausmannskost.

Das Kräuterwirthaus Strumerhof ist übrigens auch Partnerbetrieb einer weiteren Wirtse-Vereinigung, die sich den schönen Namen „Nationalpark zum Anbeissen“ zum Programm gemacht haben. Das Angebot der zehn Partnerbetriebe, die im Nationalpark Hohe Tauern angesiedelt sind, ist auf heimische Schmankeeln ausgerichtet, der Schwerpunkt liegt auf der traditionellen Hausmannskost.

„Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität.“

Gaull Millau über die Pizzeria Saluti in Matriei

zubereitet aus regionalen Produkten. Typisch für diese Philosophie der Nationalpark-Partnerbetriebe ist der Alpengasthof „Lucknerhaus“ in Kals am Großglockner. Auf beinahe 2000 Metern Seehöhe gelegen, bietet die Familie Oberlohr ihrem Gästen im Restaurant typische Kaiser Gerichte an und das traditionelle Haus alleine erzählt schon eine Menge über die Geschichte dieser schönen Gegend.



In Traditionsbetrieben wie dem Gasthaus Isplitzer in Prägraten am Großvenediger werden die variantenreichen Schlipfkrapfen serviert, hergestellt nach überlieferten Rezepten

Für die sportlichen unter den Genussreisenden hat der Tourismusverband das „Drau-Kulinarik-Paket“ im Angebot, das ganz auf die wachsende Zahl der Radwanderer ausgerichtet ist. Die Radtour startet mit einem Transport mit der Bahn von Lienz nach Sillian. Vier unvergessliche Tage lang führt dann der Drauradweg die Teilnehmer von

Sillian über Lienz bis nach Sachsenburg in Kärnten. Unterwegs werden die Genießer in ausgesuchten Betrieben mit Osttiroler oder auch Kärntner landestypischen Spezialitäten verwöhnt, abschließend geht es per Bus zurück nach Lienz.

Dass man gemeinsam stärker auftreten kann, beweisen Tiroler Gastronome schon lange durch die Kooperation in ihren zahlreichen Wirt-Vereinigungen. So zum Beispiel bei den „Genuss Wirten“, die ein wesentlicher Teil der Initiative „Genussregion Österreich“ ist. In Osttirol tragen gut dreißig Partner-Betriebe die Bezeichnung „Genuss Wirt“ und bekennen sich damit auch dazu, dem Angebot einheimischer Spezialitäten den Vorzug zu geben. Der Genuss regionaler Produkte stellt dabei nicht nur ein köstliches kulinarisches Erlebnis dar, er ist darüber auch ein wichtiger Beitrag zum Erhalt einer vielfältigen Landwirtschaft in der Region. Eine klassische Win-win Situation für alle Beteiligten.

Als klassischer „Genuss Wirt“ ist unter anderem das „Hotel Moarhof“ der Familie Winkler in Lienz zu nennen, in dessen Moarhofstüberl ganz großes Küchen-Kino gespielt wird. Küchenchef Michael Karl gelingt jeden Tag der Spagat zwischen traditioneller Osttiroler Wirtshauskultur und gehobenen Gourmet-Ansprüchen. Dass ihm dieser Spagat immer wieder gelingt, zeigen seine zahlreichen



Osttiroler Käse

Wie überall in Tirol, so ist auch die Kulturlandschaft Osttirols geprägt von saftigem Grünland, Bergwiesen und Almen. Die vielen Kräuter und die frischen Gräser sind das ideale Futter für die Kühe, die eine dementsprechend hervorragende Milchqualität liefern. Perfekte Bedingungen, um schmackhaften Käse zu produzieren und vom würzigen Bergkäse über edle Ziegenkäse bis hin zum berühmten Tiroler Graukäse wird in Osttirols Käseereien ein Vielzahl an Käsevariationen produziert. Die zahlreichen Auszeichnungen bei Prämierungen zeugen von der hohen Käsekompetenz der Osttiroler Produktionsbetriebe.

KULINARISCHE LEIDENSCHAFTEN

Strasserwirt. Mit Liebe, Leidenschaft und Spitzenküche zur absoluten Top-Adresse.

Die Leidenschaft für seinen Beruf hat er nie verloren, im Gegenteil: Seit 20 Jahren ist Küchenchef Werner Gander verantwortlich, dass die Gäste des Strasserwirts Kulinarik der Spitzenklasse genießen können. Ganders Gourmetküche ist mit Preisen überhäuft und das zu Recht. Auch wenn er derzeit dem Osttiroler Lamm besondere Aufmerksamkeit widmet, bevorzugtes Gericht kennt Gander keines. Er liebt alle Gerichte, sagt der gebürtige Lienzer und das merkt man seiner Küche auch an.

Basierend auf einer Vielzahl an heimischen Produkten kocht bei Gander die Region immer mit. „Die Küche hat die Verantwortung, die Region miteinzubeziehen“, sagt Gander und zeigt, was darunter zu verstehen ist: Osttiro-



Küchenchef aus Leidenschaft: Mit raffinierten Kreationen aus heimischen Produkten schallt Werner Gander Gaumentreuden

ler Bergglamm mit raffinierter Bärlauch-Polenta Roulade, heimisches Kalb im Bärlauchmäntel, Salate aus heimischen Gemüsesorten – was Gander beim Strasserwirt auf die Teller zaubert, sind köstliche Speisen der Heimat zwischen Tradition und moderner Raffinesse. Und die Region ist immer dabei, ob bei Fleisch oder Fisch, ob bei Milch, Käse oder Butter bis hin zu Brot oder heimischen Obst-

und Gemüsesorten, der Küchenchef weiß, wie man den Gast überzeugt. Auch aus diesem Grund zählt der Strasserwirt zu den absoluten Top-Adressen des Landes: Genussvolle Stunden in historischen Mauern bei gepflegter Tiroler Gastfreundschaft mit Liebe und Leidenschaft ist beim Strasserwirt nicht nur Lippenbekenntnis: der Strasserwirt hält, was er verspricht. Wer noch länger genießen will, sollte die Annehmlichkeiten des an das Restaurant angeschlossenen Hotelbetriebs in Anspruch nehmen!

Kontakt

Strasserwirt ****
Dorfstraße 28 | A - 9918 Strassén
Tel. +43 (0) 4046 6354 | hotel@strasserwirt.com
Weitere Infos auf www.strasserwirt.com



Osttiroler Senf

Für die Produktion von herausragendem Senf ist die Qualität des Wassers eine Grundvoraussetzung. So gesehen hätte sich Bernd Troger keinen besseren Platz für die Herstellung seiner Senfcreationen aussuchen können als das Osttiroler Defreggental. Mittlerweile hat der ehemalige Spitzenkoch ein ganzes Sortiment verschiedener Senfvariationen im Angebot – einen Preiselbeer-Senf, groben Apfel-Senf, Orange-Kürbis-Senf, Dill-Honig-Senf und einen Rustikal-Senf. Als neueste Kreation kann Bernd Troger mit einem geschmacksintensiven Heidelbeer-Senf aufwarten und als Gourmet-Koch liefert er gerne Empfehlungen, welche Senfvariation zu welchen Speisen am besten passt. Info: senf.defreggental.at



Osttiroler Kartoffel

Die Osttiroler Kartoffel nennt sich tatsächlich OSMAR – das steht für OSTtiroler KARToffel. Für Qualität und Geschmack hat sich die Kartoffel in jedem Fall einen Gourmet-Oskar verdient, verantwortlich dafür sind in erster Linie das etwas rauhe Osttiroler Klima und die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Hauptanbaugebiet der Osttiroler Kartoffel ist der Lienzer Talboden und aus der heimischen Gastronomie ist die wohlschmeckende Knolle gar nicht mehr wegzudenken und wird auch nach Kärnten, nach Niederösterreich und in die Steiermark ausgeliefert.

Auszeichnungen, darunter eine prestigeträchtige Haube von Gault Millau.

Der „Gasthof Gräbelehof“ der Familie Nothdurfter in Lienz kann zwar mit keiner Haube aufwarten, als typischer „Genuss Wirt“ bietet der Gasthof aber vor allem Osttiroler Hausmannskost und andere Tiroler Spezialitäten an, wobei die Zutaten dafür hauptsächlich aus der eigenen Landwirtschaft stammen.

Wen im Virgental der Hunger überkommt, der tut gut daran, im Restaurant vom „Reiterhof Ortnerhof“ in Prägraten am Großvenediger einzukehren. Als „Genuss Wirt“ liegt auch im „Ortnerhof“ das Hauptaugenmerk auf landestypischen Gerichten und auch hier verwendet die Küche, wo immer es möglich ist, regionale Produkte.

Die Wirt-Verzahnung „Tiroler Wirtshauskultur“ ist ebenfalls ein Zeichen des erstarbten gastronomischen Selbstbewusstseins – Ausdruck dafür, dass ein Tiroler Wirtshaus etwas Besonderes ist. Fünf Gastronomiebetriebe in Osttirol gehören dieser Initiative an und stellen in ihrem Tun das Erlebnis Tiroler Gastlichkeit in den Mittelpunkt. Allen Partner-Betrieben gemeinsam ist die Liebe zur Tiroler Kost, der Frische der verwendeten Produkte aus heimischer Landwirtschaft, Wäldern und Gewässern sowie eine authentische Atmosphäre und Architektur der Gaststätten.

Mit dabei bei der „Tiroler Wirtshauskultur“ ist etwa der Gasthof „Goldener Fisch“, mitten in der Bezirkshauptstadt Lienz gelegen. Der gemütliche Gasthof der Familie Veggeiner verfügt über mehrere behagliche Gaststuben, regelmäßig finden dort unterhaltsame Grillabende mit Live-Musik statt. Im „Goldenen Fisch“ steht der Chef persönlich hinter dem Küchenherd und die Gäste dürfen sich auf

Bei jeglicher Form der landwirtschaftlichen Nutzung hat sich in Osttirol längst der Gedanke von der Nachhaltigkeit durchgesetzt. Das gilt für die Kartoffelbauern genauso wie für die Nutztierhalter und natürlich auch für die Fischerei. Respektvoller Umgang mit den Tieren ist eine Selbstverständlichkeit und die Gäste und Genießer wissen das weit über die Grenzen hinaus zu schätzen. Nachhaltiges Wirtschaften vor maximalem Gewinnstreben – dieser Weg kann nicht falsch sein.



Restaurant-Chef und Meisterkoch Ernst Moser hat mit seiner „Pizzeria Saluti“ in Matrei/Osttirol eine kulinarische Sensation geschafft, denn er hat von Gault Millau gleich zwei Hauben verliehen bekommen – weltweit einzigartig für eine Pizzeria.

regionale Spezialitäten, typische Osttiroler Hausmannskost und gutbürgerliche Klassiker freuen.

Im Vital Landhotel Pfleger, idyllisch in Anras an der Pustertaler Höhenstraße gelegen, treffen „Tiroler Wirtshauskultur“ und eine mit einer Haube ausgezeichnete Gourmet-Küche aufeinander. Der Genozäne entsprechend wird hier Osttiroler Küche mit einem Hauch Italien angeboten und die





In Osttirol wird natürlich auch Bier hergestellt, zumeist in ganz kleinen Familienbetrieben. Die traditionsreiche Brauerei Falkenstein in Lienz mit ihrem angeschlossenen Brauereigasthof ist der größte und bekannteste Bierproduzent im Land.

Gäste der Familie Mascher können nicht nur das vorzügliche Essen genießen, sondern auch einen herrlichen Ausblick auf die Lienzer Dolomiten und die Karnischen Alpen.

Eines der Gründungsmitglieder der „Tiroler Wirtshauskultur“ ist der „Gasthof Isiltzer“ in Prägraten am Großvenediger. In dem traditionsreichen Familienbetrieb wartet eine Speisekarte voller regionaler Schmankerln auf die Genießer typischer Tiroler Hausmannskost und auch beim „Isiltzer“ werden möglichst heimische Grundprodukte für die Zubereitung der Speisen verwendet.

In der unmittelbaren Umgebung des auf über 1300 Meter Seehöhe gelegenen „Gasthof Isiltzer“ warten im Sommer 200 km Wanderwege auf die Gäste, im Winter traumhaft angelegte Loipen und ein familienfreundlicher Skilift. All diese sportlichen Angebote sollte man besser nicht in Anspruch nehmen, ohne ein typisches „Osttiroler Frühstück“ zu sich genommen zu haben. Und auch hinter dem Begriff „Osttiroler Frühstück“ verbirgt sich eine Vereinigung von Partner-Betrieben und auch diese Betriebe haben sich zum Ziel gesetzt, in ihren Angeboten immer den regionalen Produkten den Vorzug zu geben. Das zeigt von Authentizität und ist auf die Bewahrung der Osttiroler Urlandschaft



Osttiroler Suppen

In Osttirol kennt man eine ganze Reihe von regionaltypischen Suppen-Varianten, die Iseltaler Bohnensuppe wäre da etwa zu nennen oder die Osttiroler Schotlsuppe. Eine ganz besondere Suppenkreation präsentiert der Küchenchef des Kräuterwirthauses „Strumerhof“ in Matrei/Osttirol: Seine Variation beinhaltet einen mit Kamillenkaromell verfeinerten Gamskrüdel, die Suppe kommt auf Wacholderschnaps-Basis in den Teller. Ein außergewöhnliches und unvergessliches Geschmackserlebnis ist dabei garantiert, wie auch bei der „Unkrautsuppe“, die ebenfalls im Kräuterwirthaus „Strumerhof“ serviert wird.

IN DER HÖHE TIEF ENTSPANNEN

Jesacherhof. Gelebte Gastfreundschaft und ein einzigartiges Wellness- und Vitalangebot mitten in der Natur machen den Jesacherhof zum perfekten Erholungs- und Rückzugsdomizil.



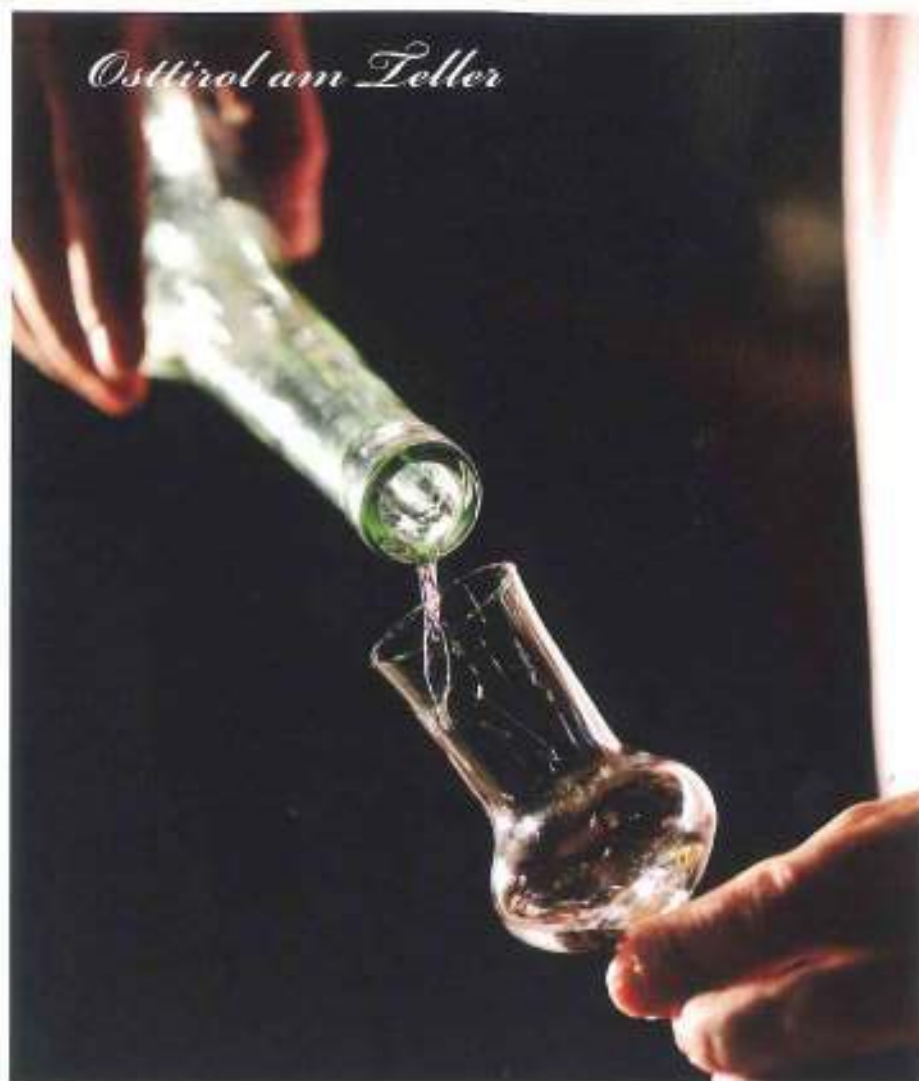
Es sind viele Gründe, die den Jesacherhof im Herzen Osttirols zu einem ganz besonderen Ort für den Gast machen: Da ist natürlich die persönliche Betreuung mit Herz oder die vielfach prämierte Gourmetküche, aber darüberhinaus bietet der Jesacherhof weit mehr. Raus aus der Hoteltür und rein in das Naturerlebnis, lautet das Motto, und das inmitten einer imposanten Bergwelt, die für Naturliebhaber jeden Alters keine Wünsche

offen lässt. Von geführten Erlebniswanderungen bis hin zu Gipfeltouren und Mountainbikeausritten reicht die Palette, die vom einmaligen hoteleigenen Fliegenfisch-Revier ergänzt wird, einem Eldorado für jeden Angelfreund. Und nach dem Naturgenuss lockt natürlich das einzigartige Wellness- und Vitalangebot, das Verwöhnen und Entspannen rund um den über 2000 m² großen Wellnessbereich und das Deferegger Heilwasser, das bei zahlreichen Be-

schwerden rasche Linderung verspricht. Überhaupt ist die Natur des Defereggentals ideal für einen gesunden und vitalen Urlaub und der Jesacherhof auch ein Ziel für den idealen Familienurlaub, bei dem nicht nur „Groß“, sondern auch „Klein“ bestens umsorgt und betreut wird. Und so bietet der Jesacherhof für jeden das Richtige: Ob Wellness-Genuss oder Aktivtage, ob Bergerferien oder Familienwochen, ob für Gipfelstürmer, Genießer oder einfach nur Ruhesuchende – am Jesacherhof bleibt kein Wunsch unerfüllt!

Kontakt

Alpinhotel Jesacherhof****
Gourmet & Relax Hotel
9963 St. Jakob i. Defereggental
Telefon: +43 4873 5333 DW 80
info@jesacherhof.at, www.jesacherhof.at



Ehrliche Landwirtschaft und behutsamer Umgang mit den Ressourcen sorgen bei Gästen und Konsumenten für klare Verhältnisse. Und im Fall des berühmten „Pregler-Schnapses“ gilt das sogar im doppelten Wortsinn.

Teilnehmende Betriebe

Grandhotel Lienz

99100 Lienz, www.grandhotel-lienz.com

Ferienhotel Moarhof ****

9900 Lienz, www.hotel-moarhof.at

Strasserwirt ****

9918 Strassen, www.strasserwirt.com

Alpinhotel Jesacherhof****

9963 St. Jakob i. Defereggental, www.jesacherhof.at

Vital Landhotel Pfleger ****

9912 Anras, www.hotel-pfleger.at

Ortnerhof ***

9974 Prägraten am Großvenediger, www.ortnerhof.at

Kräuterwirthaus Strumerhof

9971 Matrei i. Osttirol, www.strumerhof.at

Gasthof Isplitzer ***

9974 Prägraten am Großvenediger, www.isplitzer.at

Unterweger Fruchteküche GmbH

9911 Assling, www.fruchtekuche.at

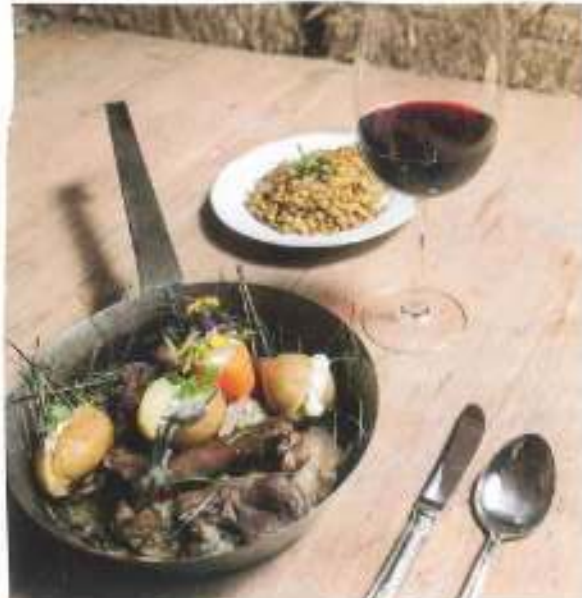
Senf Deferegger

9963 St. Jakob in Defereggental, <http://senf.defereggental.at>

ausgerichtet. So werden von den Partnern regionaltypische alte Obst- und Getreidesorten wieder angebaut, andere lassen Rinder, Ziegen und Schafe auf den Hochalmen weiden. Aus ihrer langjährigen Erfahrung und mit dem Einsatz althergebrachter Rezepte liefern die Partner-Betriebe laufend neue Ideen für einzigartige einheimische Spezialitäten.

Für einheimische Spezialitäten ist auch das „Brauhaus Falkenstein“ der Familie Wieser in Lienz bekannt. Küchenchef Robert Sprenger ist weit über die Stadtgrenzen hinweg für seine Kochkunst bekannt, es ist nur mehr eine Frage der Zeit, bis sich das aufstrebende „Falkenstein“ in die illustre Riege der Osttiroler Hauben-Lokale einreihen wird. Falkenstein-Wirt Artur Wieser ist darüber hinaus „Diplom-Biersommelier“ und direkt neben seinem Gasthaus befindet sich die größte Bierbrauerei Osttirols.

Damit die Wirte in Osttirol in ihren Küchen regionale Kost anbieten können, braucht es einheimische Produzenten. Einer davon ist der Osttiroler Spargelbauer Josef Kapfenig, vulgo Micheler aus Lavant. Der Bauer vom „Michelerhof“ hat seine Vision umgesetzt und sein köstlicher Spargel ist in der Gastronomie sehr begehrt – die Qualität, die



Herzhafte Spezialitäten wie das Osttiroler Bergjamm im Heumanlei überzeugen mit Geschmack und Kreativität.

Frische und der Geschmack der weißen Stangen sind unvergleichlich.

Ein Attribut, das auch auf die Marmeladen aus dem Hause Unterweger zutrifft. Der Familienbetrieb versteht sich als „Tiroler Fruchtspeck“ und die hochwertigen Marmeladen, Konfitüren und Fruchtsirupe werden auch in der Osttiroler Gastronomie gerne verwendet.

Typisch für die Tiroler Küche ist die Kartoffel – nicht nur im Klassiker schlechthin, dem Tiroler Groust. In Osttirol wächst eine eigene Sorte, die der Höhenlage und dem Klima perfekt angepasst ist. Die Kartoffel findet mittlerweile ihren Absatz nicht nur in ganz Tirol, sondern wird auch in andere österreichische Bundesländer exportiert. Zu einer richtigen Bekanntheit hat sich



Guten Morgen

„Guten Morgen“ – unter diesem freundlichen Gruß haben sich zahlreiche engagierte Osttiroler Landwirtschaftsbetriebe zusammengefunden, um bei ihnen mittlerweile elf Gemeinschaftsausstellungen einen Einblick in die Identität, die Bedeutung der Regionalität und über die Visionen der Osttiroler Landwirtschaft zu geben. Dem Urlaubsgästen, aber auch den interessierten Einheimischen, wird in diesen Gemeinschaftsausstellungen viel Wissenswertes über die kleinstrukturierte Landwirtschaft in der Region berichtet, dabei stehen die vielen Geschichten und Geschichten rund um die Bauernhöfe im Vordergrund.

SENF DEFEREGGER
Der Tiroler



www.defereggental.at

*Senf ist nicht
das Hauptgericht,
aber jene Zugabe,
die aus einem guten Essen
eine wahre Gaumenfreude
machen kann.*

Beund Troger

Die Genussrouten erwandern

Osttiroler Wildkräutergenuss

Die Genussroute Osttiroler Wildkräutergenuss lässt Sie den Nationalpark Hohe Tauern hautnah und zum Anbeißen erleben. Auf einem der Rundwege durch das Zedlacher Paradies wandern Sie unter natugeschützten, knorrigen Lärchen, die teilweise über 500 Jahre alt sind. Genießen Sie nach Ihrem Spaziergang eine Kräuterführung und ein Kräutermenü im Strumerhof, in Mafra/Osttirol. Als Besucher im Kräuterwirthaus Strumerhof treten Sie eine Reise in die Welt der pflanzlichen Magie an. Hier erklärt Ihnen Fachfrau Anna Holzer-Wissenswertes über die heimischen Kräuter. In jedem einzelnen Gericht des Strumerhofs finden Sie Geschmacksnuancen der Kräuter wieder. Zurück im Strumerhof erwartet Sie eine Kräuterausstellung. Gastgeberin Anna Holzer führt persönlich durch die Räume, testet Bachblüten aus und lädt anschließend zum 4-gängigen-Kräuterfestmenü.

Osttiroler Huchen

Der Huchen ist ein heimischer Lachsfisch, der auch Donaulachs genannt wird. Er lebt nur in ausgewählten Gewässern. Selbst Angler begegnen dem Fisch des Jahres 2012 mit großem Respekt. Auf der Genusswanderung „Osttiroler Huchen“ erfahren Sie mehr über den Fisch und seinen Lebensraum, bevor Sie ihn in der Osttiroler Spezialität Kasolet genießen. Als passionierter Fischfachmann führt Sie Josef Kreuzer, der Inhaber des Parkhotels am Tristachensee, durch seine Quelleiche. Nach Ihrer Rückkehr ins Parkhotel genießen Sie im 2-Haubenrestaurant das „Kasolet“. Bei dieser Osttiroler Spezialität erwartet Sie eine warme gemischte Fischplatte, unter anderem mit feinstem Filet vom Huchen. Mit diesem Kasolet genießen Sie ein Stück Osttiroler Kultur.

Osttiroler Berglamm

Auf dieser Genussstour lernen Sie das Tiroler Bergschaf, eines der wichtigsten Nutztiere Osttirols, kennen. Das Tiroler Stein-schaf weidet bei jedem Wetter auf Almweiden bis in eine Höhe von 3.000 Metern und frisst bevorzugt Alpenkräuter. Als Genießer freuen Sie sich auf das besondere Aroma des fettarmen Fleisches der Lämmer. Mehr Informationen zu allen Genusswanderungen: www.tirol.at/genussrouten



AKTIVE ERHOLUNG

Vital Landhotel Pfleger. Wie im Paradies fühlen sich Gäste, sind sie erst auf der Sonnenseite Tirols.

Balance und Lebensfreude, Erholung und Kraft tanken – wer im Vital Landhotel Pfleger empfangen wird, der versteht sofort, warum hier das Motto „die Natur spüren, das Leben genießen“ lautet. Auf der Pustertaler Sonnenterrasse gelegen, besticht das Landhotel mit Natürlichkeit und Unbeschwertheit, Ruhe und einer familiären Atmosphäre, die jeden Gast sofort neue Energie schöpfen lässt. Abschalten, die Natur genießen, unter Freunden sein und sich von der Gourmetküche verzaubern lassen – das und vieles mehr wird dem Gast geboten. Bei den zahlreichen



Angeboten, von der Alpenme-Vitalwoche über Genuss-Wanderwochen und Gourmettage bis hin zu Ski- & Wellnesspaket oder Romantiktage kann sich jeder selbst davon überzeugen, wie man im Vital Landhotel Pfleger mit der Kraft der Natur verwöhnt wird.

Kontakt

Vital Landhotel Pfleger ****
9912 Anras | Tel. +43 (0)4864 6244
info@hotel-pfleger.at
www.hotel-pfleger.at

in den letzten Jahren auch der „Defregger Senf“ entwickelt. Hergestellt werden die delikaten Köstlichkeiten von Bernd Troger, den ein Gourmet-Magazin einmal den „Philosophen der Senfmanufaktoren“ genannt hat. Jahrzehntlang als Spitzenkoch in den besten Restaurants tätig, produziert Bernd Troger heute in St. Jakob in Defreggen seinen „Defregger Senf“ in mehreren unterschiedlichen Variationen, darunter exquisite Geschmacksrichtungen wie Preiselbeere, Honig-Dill oder Orange-Kürbis.

Viele dieser regionalen Produkte gibt es das ganze Jahr über auf diversen Bauernmärkten zu kaufen, eine wichtige Vermarktungsmöglichkeit für die Hersteller. Der bekannteste Markt in Osttirol ist wohl der „Lienzner Stadtmarkt“, der jeden Freitag und Samstag abgehalten wird und sich längst zum gesellschaftlichen Event entwickelt hat.

Geht man nach einer typischen Menüfolge, dann schließt Käse den Magen. Osttirol ist schon seiner Landschaft wegen, auf Grund der vielen Almen und Hochweiden, ein geradezu idealer Ort um vorzüglichen Käse zu produzieren. Und daher haben Käseliebhaber in Osttirol eine Riesenauswahl an hervorragenden Käsesorten, vom würzigen Schafkäse über milde Weichkäse bis hin zum geraden sagenumwobenen Tiroler Graukäse. Die höchste Qualität der verwendeten Milch und die Kunstfertigkeit der Osttiroler Käser findet auch international immer mehr Anerkennung, zahlreiche Prämierungen beweisen das eindrucksvoll.

Noch auch wenn Käse den Magen schließt und ein Menü beendet – heißt das in Tirol noch lange nicht das



„Die Küche hat die Verantwortung, die Region miteinzubeziehen.“

Werner Gander, Küchenchef Strasserwirt, Strassen

Ende des Genusses. Denn spätestens jetzt kommt der Schnaps auf den Tisch und in Osttirol wird Schnaps von einer Qualität gebrannt, der keinen Vergleich zu scheuen braucht. Zum Beispiel der berühmte „Fregler“, der König unter den Schnäpsen, den die Familie Kuenz in Dölsach brennt.

Oder die hochprozentigen Produkte der Familie Schwarzer aus Lienz. Die vielfach preisgekrönten Schnäpse aus der Destillerie Schwarzer sind längst weit über die Grenzen Osttirols bekannt und Oberbrenner Rudolf Schwarzer beherrscht wie kaum ein anderer das Handwerk der Schnapsbrennerei.

Osttirol ist ein wahrlich guter Boden für großartige kulinarische Erlebnisse und wird das auch in Zukunft sein. Das garantieren leidenschaftliche Köche wie Werner Gander, Küchenchef im „Strasserwirt“ in Strassen. Er sieht sich und seine Kochkollegen in der Verantwortung, wenn es um den Einsatz regionaler Produkte geht. Deshalb verwendet Werner Gander in seiner Küche nur Lebensmittel, deren Ursprung nachvollziehbar ist. Kräuter und Gemüse kommen auch beim „Strasserwirt“ aus dem eigenen Garten. Köche mit einem Bewusstsein für Regionalität gibt es viele in Osttirol, also braucht sich auch niemand Sorgen machen, dass Osttirol eine Top-Destination für Kulinarik bleibt.

Genussregion



Osttiroler Süßspeisen

Süßspeisen dürfen selbstverständlich auf keiner Speisekarte fehlen und die Osttiroler Küche kennt eine ganze Reihe vorzüglicher Nachspeisen. Zum Beispiel die für viele unaussprechlichen, dafür aber umso köstlicheren „Ingsanten Nigelen“, eine Süßspeise aus Gersteig, Honig, Mohn, Zimt und Zucker. Natürlich finden sich in den Gastronomiebetrieben Osttirols auch viele Strudel-Varianten, wobei der Fantasie der Küche kaum Grenzen gesetzt sind. Topfenstrudel, Apfelstrudel, sowie zahlreiche Kuchen und Torten - viele davon nach traditionellen Rezepten hergestellt - komplettieren das „Dolce Vita“ in Osttirol.

SÜßE FRÜCHTCHEN MIT TRADITION

Unterweger Fruchteküche. Einkocht in Osttirol zählen sie zum Besten, was das Land zu bieten hat – die Produkte des Osttiroler Traditionsunternehmens Unterweger.

Seit über 80 Jahren werden im Hause Unterweger feinste Konfitüren und Spezialitäten hergestellt und dieses jahrzehntelange Know-how schmeckt man, egal welches Produkt man aus der enormen Palette verkostet. Bekannt sind die Konfitüren des Hauses am Markt dabei unter den Marken „Tiroler Fruchteküche“ sowie „UWE“. Unter dem Label „Tiroler Fruchteküche“ werden äußerst hochwertige Konfitüren, Fruchtaufstriche und -sirupe vertrieben. Die Konfitüren sind mit einem Fruchtanteil von 55% nicht nur für den Endverbraucher erhältlich, sondern auch in speziellen Gastronomie-Lösungen für das Frühstücksbuffet und die Verarbeitung in der Küche. Die klassische Konfitüre mit einem Fruchtanteil von 45% sowie Kompotte werden unter dem Label „UWE“ ver-



Michaela Hysek-Unterweger und Paul Unterweger schaffen Produkte von höchster Qualität und für jeden Geschmack

trieben, die besonders bei Bäckern, Konditoren und in der Patisserie beliebt sind. Stolz ist man im Hause Unterweger nicht nur auf die Paradeprodukte hergestellt aus der Kittseer Marille, sondern auch auf das Spezialgebiet „Sonderwünsche“. Diese werden gemeinsam mit den Kunden erfüllt, egal ob es sich um Wünsche von Endverbraucher handelt, um jene aus Hotellerie

und Gastronomie oder um Spezialrezepturen für Bäcker und Industriepartner. „Wir können uns durch unsere Top-Betreuung, höchste Qualität und Flexibilität etablieren“, erklärt dazu Senior-Chef Paul Unterweger. Und Unterwegers Tochter, Michaela Hysek-Unterweger, die den Betrieb in dritter Generation führt, ergänzt: „Uns ist wichtig, dass die Tradition unseres Unternehmens in allen Bereichen spürbar ist.“ Doch sie ist nicht nur

spürbar: In der Osttiroler Marmeladenmanufaktur sind Tradition und Qualität vor allem schmeckbar!

Kontakt

Unterweger Fruchteküche GmbH
Thal Ave 20 | A-9911 Assling
Tel. +43 (0)4855 8111 | office@fruechtekueche.at
Weitere Infos auf www.fruechtekueche.at