

Kulinarische Höhenflüge im Zillertal

25 Hauben, 13 Restaurants, 2 Prämierungen. Der Gault&Millau hat den Restaurantguide 2024 veröffentlicht. Grund zu feiern hat man daher im Zillertal genug. Nicht nur zahlreiche Spitzenrestaurants, auch der „Newcomer des Jahres“ und das „Hotel des Jahres“ sind im Tal beheimatet.

📅 20.11.2023 📍 Zillertal 📄 Gastronomie, Gourmet, Tourismus 👤 Zillertal Tourismus

Seit seiner Einführung im Jahr 1969 ist der Gault&Millau nicht mehr aus der Gastroszene wegzudenken. Seit 1980 erscheint der prestigeträchtige Restaurantführer auch in Österreich. Nach Frankreich ist Österreich damit das Land mit der zweitlängsten „Hauben-Geschichte“. 25 dieser begehrten Preise wurden heuer an 13 Zillertaler Restaurants vergeben.

Über die Hauben hinaus prämiert der Gault&Millau auch einzelne Personen und Betriebe, die sich in der Szene besonders hervorgetan haben. So der Koch Peter Fankhauser mit seinem Lokal „Guat'z Essen“ in Stumm und das 5-Sterne-Superior Hotel „MalisGarten“ in Zell am Ziller. Beide Gewinner wurden aufgrund ihrer zukunftsweisenden Nachhaltigkeitskonzepte und dem Bestreiten neuer Wege prämiert.

Verwurzelt in der Heimat

Aushängeschild des „Guat'z Essen“ ist das kulinarische Konzept von Peter Fankhauser. Wer auf seiner Karte nach tierischen Produkten sucht, sucht vergebens. Die Menüs sind ausschließlich vegetarisch, zum Teil sogar vegan. Damit aber nicht genug, denn die Zutaten stammen größtenteils aus dem eignen Permakultur-Garten, der an das Restaurant in Stumm angrenzt. Dort baut der gebürtige Zillertaler auf rund 800 Quadratmetern weit über 600 Sorten an Obst, Gemüse und Kräuter an.

Mit der Ernennung zum „Newcomer des Jahres“ darf Peter Fankhauser auf die vierte Auszeichnung des Jahres zurückblicken. Schon im Frühjahr gewann er zwei Nachhaltigkeitspreise und im Juni wurde vom Rolling Pin unter die „Top Chefs Austria“ gewählt.

Gewachsen im Zillertal

Eine besonders schonende Beziehung zur Natur hat auch das „MalisGarten – Green Spa Hotel“ in Zell am Ziller. Das „Hotel des Jahres 2024“ wurde vom Stararchitekten Matteo Thun entworfen, der bekannt für seine nachhaltigen Holzdesigns ist. Realisiert wurde der Bau durch Zillertaler Betriebe, welche dafür ausschließlich heimischen Hölzer wie Fichte,



📷 Kulinarische Höhenflüge im Zillertal

Medienkontakt

Nina Haller, BA

ProMedia

Brunecker Str. 1

6020 Innsbruck

t: +43 512 214004-21

www.newsroom.pr

nina.haller@pro.media



Rückfrage-Hinweis

Dominik Steinlechner 

Zillertal Tourismus

Gewerbegebiet Nord 1

6262 Schlitters

m: +43 664 500 33 02

www.zillertal.at

Das „MalisGarten“ setzt auf erneuerbare Energien – die Pools und das Warmwasser werden beispielsweise, mit Solarenergie beheizt. Ebenso viel Wert auf Nachhaltigkeit wird auch in der Küche und bei den Dienstleistungen im Hotel gelegt. Daher konnte sich das Unternehmen bereits das „EU Eco-Label“ und das „Österreichische Umweltzeichen“ sichern. Besonders freut die Auszeichnung durch die Institution Gault&Millau:

„Es ehrt uns und erfüllt uns mit Stolz, dass Gault&Millau unser Konzept von einem ganzheitlich nachhaltig gebauten und geführten 5-Sterne-Superior Hotel gewürdigt hat. In der Begründung wurde insbesondere der Einsatz von Holz als Baustoff und Energieträger für die Regeneration des Gastes gewürdigt. Neben der auf lokalen Produkten basierenden Kulinarik wurde besonders auch der Einsatz lokaler Kräuter im Herbarium SPA herausgehoben“, so die Gastgeberin im „MalisGarten“, **Christina Binder-Egger**.

Die „Wilde Kräuterküche“ des Hotels verwendet hauptsächlich regionale und saisonale Produkte, wie Honig aus eigenen Bienenstöcken, Früchte aus dem Zillertal und Kräuter aus dem eigenen Garten. Ein besonderes Detail: Die aromatischen Kräuter tragen nicht nur zum Geschmack des Essens bei, ihnen wird auch nachgesagt, das Wohlbefinden der Gäste zu steigern.

Damit geht ein erfolgreiches Jahr für den Zillertaler Tourismus zu Ende. Erst im März wurde die „Tuxer Genießerstube im Alpenhof“ zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt. Die besten Almhütten des Sommers 2023 bzw. des Winters 2023 befinden sich mit der „Olpererhütte“ und der „Kristallhütte“ ebenfalls im Zillertal.

Fotos, 300 dpi



© Kirchgassner Photography



Mit der Ernennung zum „Newcomer des Jahres“ im Gault&Millau 2024 darf Peter Fankhauser auf die vierte Auszeichnung des Jahres zurückblicken.

© Kirchgassner Photography



Die Menüs im „Guat'z Essen“ sind ausschließlich vegetarisch, zum Teil sogar vegan. Die Zutaten stammen größtenteils aus dem eignen Permakultur-Garten.

© Kirchgassner Photography



Das „MalisGarten – Green Spa Hotel“ in Zell am Ziller wurde zum „Hotel des Jahres 2024“ ausgezeichnet.

© ZillerSeasons

ProMedia