

Presseinformation

14. November 2017



Gastein: von Ski-Yoga bis Ski-Hauben Aufregende Erlebnistage zum Abheben, Aufleben und Aufladen

In Gastein im SalzburgerLand ist die Kulinarik zu Hause. Hier ist auch der berühmte Haubenkoch Eckart Witzigmann aufgewachsen. Kein Wunder also, dass es im Gasteinertal im Winter gleich mehrere kulinarische Veranstaltungen gibt. Gastein ist aber auch Hotspot für Yogis, Freerider und Überflieger. Und all das spiegelt sich in den neuen Erlebnistagen „made my day“ wider.

Made my day – Ski-Yoga, Gipfelbrühstück und Gin-Tasting

Die Erlebnistage „Ski amadé – made my day“ sind in Gastein ganz auf die drei verschiedenen Orte im Tal abgestimmt: Abheben in Bad Gastein, Aufleben in Bad Hofgastein und Aufladen in Dorfgastein. Die Erlebnistage können im Vorfeld des Urlaubs oder vor Ort zum Skipass dazu gebucht werden und garantieren jeweils einen unvergesslichen Wintertag – immer begleitet von einem professionellen Guide und für maximal zwölf Personen.

„Aufladen in Dorfgastein“ – Skifahren, Yoga und Kraftplatzwanderung: Der Tag startet mit Ski-Yogaübungen auf dem Gipfel des Fulseck. Anschließend führt der Skiguide seine Gäste über die Dorfgasteiner Pisten zu den schönsten Plätzen, wo weitere Yoga-Einheiten stattfinden. Das Mittagessen auf der Wengeralm passt kulinarisch zum Yoga-Thema. Am Nachmittag werden die Ski- gegen Schneeschuhe getauscht, um mitten in der Ruhe der Natur Kraftplätze zum Meditieren aufzusuchen. Preis: 70 Euro/Person.

„Aufleben in Bad Hofgastein“ – Hängebrücke, längste Abfahrt und Alpentherme: Der Erlebnistag führt die Teilnehmer zuerst auf die Hängebrücke und die Aussichtsplattform Glocknerblick am Stubnerkogel. Anschließend geht es über die zehn Kilometer lange und damit längste Abfahrt der Ostalpen ins Tal. Einkehrschwung zum Mittagessen auf der Weitmoser Schlossalm. Nachmittags: eine Fahrt durch die Funslope und ein Wettrennen auf der Skimovie RTL Strecke. Der Skitag endet mit einem Besuch in der Alpentherme. Hier kann jeder seine Akkus wieder aufladen. Preis: 50 Euro/Person.

„Abheben in Bad Gastein“ – Gipfelbrühstück, Freeride-Runs, Flying Fox und Gin-Tasting: Zum Sonnenaufgangs-Gipfelbrühstück in der futuristischen Glaskugel geht es in aller Frühe nach Sportgastein. Gut gestärkt erklimmen die Teilnehmer anschließend mit ihrem Guide die wenigen Meter zum Gipfel des Kreuzkogels. Nach ein paar Freeride-Runs abseits der Pisten steht dann ein Flug mit dem Flying Fox auf dem Programm: Die Zipline über Bad Gastein quert auch den berühmten Wasserfall. Nach diesem Adrenalinkick braucht man etwas zur Beruhigung: Après-Ski mit einer Gin-Verkostung im coolen Restaurant Ginger & Gin. Preis: 133 Euro/Person.

Die Paten der SkiHauben-Gerichte: Vom Koch des Jahrzehnts bis zum Feng-Shui-Wirt

Eine der Besonderheiten in Gastein ist die alljährliche SkiHauben-Aktion: Ausgewählte Gasteiner Skihüttenwirte bieten ihren Gästen unter dem Titel „Gasteiner Skihauben“ echte Haubengerichte. Acht Salzburger Haubenköche kreieren je ein Rezept für eine Gasteiner Hütte, schulen anschließend die Hüttenköche auf ihr jeweiliges Gericht ein, so dass das Essen über die gesamte Saison mit gleichbleibender Qualität angeboten werden kann. Mit dabei sind so renommierte Köche wie Jörg Wörther, die Brüder Karl und Rudi Obauer, Andreas Döllner, Starköchin Johanna Meier oder der Gasteiner Feng-Shui- und Hauben-Koch Hans-Peter Berti. Eine Broschüre, die an allen Kassen der Gasteiner Bergbahnen aufliegt, informiert, welches Gericht von welchem Koch auf welcher Hütte serviert wird. Die Gerichte kosten nicht mehr als andere Hauptgerichte auf der jeweiligen Hütte: zwischen zehn und 15 Euro.

Gastein

Übrigens: Hauben (in Deutschland Mützen) werden vom Gault Millau vergeben und entsprechen in etwa den Sternen des Guide Michelin.

Tradition meets Moderne – Streetfood in Gastein

Auf dem Food:Moakt in Bad Hofgastein vereinen sich regionale Produkte mit junger, moderner Küche. Jeden Donnerstagabend im Februar hat der Markt, der ein urbanes Streetmarket-Flair versprüht, geöffnet. Alt und neu, urban und traditionell – vor den Augen der Marktbesucher zaubern die Köche aus den lokalen Produkten modernes Streetfood. Sechs Produzenten präsentieren auf dem Food:Moakt ihre Waren, aus denen vier verschiedene Gerichte gekocht werden. Eine Bar, an der man sich trifft, gibt es natürlich auch.

Abendessen beim Gondelfahren

Beim traditionellen Gondeldinner am 15. März 2018 in Dorfgastein genießt man sein Abendessen quasi im Schweben. An der Talstation der Fulseck-Bahn wird den Teilnehmern in ihre Gondel bei der ersten Fahrt der Aperitif gereicht. Bei jeder Durchfahrt der Gondeln an den Stationen kommt dann ein neuer Gang auf den extra in die Gondel gestellten Tisch. Rund zwei Stunden dauert das Dinner, bei dem vier Gänge serviert werden, im Tal, an der Mittelstation, am Berg und wieder an der Mittelstation. Teilnahme nur nach Anmeldung, 69 Euro pro Person inklusive Getränke.

Höchster Bauernmarkt der Alpen

Ebenfalls im März, zur Ski amadé Ski- und Weingenußwoche vom 10. bis 17. März 2018, findet im Skigebiet der höchste Bauernmarkt der Alpen statt. Verschiedene Produzenten aus Gastein präsentieren sich an Marktständen auf ausgewählten Skihütten. So können Skifahrer den Einkehrschwung zum Marktbesuch umfunktionieren. In Sportgastein auf 2.700 Metern ist man tatsächlich am allerhöchsten Marktstand der Alpen, denn höher geht es im Skigebiet nicht hinauf als hier.

Kulinarischer Workshop: „Kochen 5.1“

Besonders interessant für all jene, die ihren Skiurlaub mit Freunden in einer Ferienwohnung verbringen, ist der Workshop beim Unterbergerwirt in Dorfgastein von Feng-Shui- und Hauben-Koch Hans-Peter Berti. „Kochen 5.1“ nennt Berti sein Angebot und meint damit, dass ein Hobbykoch zusammen mit ihm, dem Profikoch, in der Küche des Unterbergerwirts ein Menü für fünf Freunde kochen kann. Wer sich nicht alleine mit Berti an den Herd traut, darf auch zu zweit kochen und dann vier Personen bewirten. Oder drei für drei. Oder gleich alle sechs in der Küche? Alle Varianten sind möglich, solange es nur insgesamt maximal sechs Personen sind. Der Workshop kostet 398 Euro, Getränke gehen extra.

Informationen für Medien:

Stephanie Gschwandtner
Gasteinertal Tourismus GmbH
Tel. +43/6432/3393-113
presse@gastein.com
www.presse.gastein.com

Nina Genböck, genböck pr + consult
Ritterstraße 3, 10969 Berlin
Tel. +49/30/224877-01
nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de