



Plezier in de mond aan de rand van de piste

Of het nu gaat om een uitgebreid bergontbijt midden in het skigebied, stevige Tirolse lekkernijen op de bergweide of een dutje doen in de zon – in het wintersportgebied Serfaus-Fiss-Ladis genieten gasten met al hun zintuigen van een vakantie in de sneeuw. Eender waar wintervakantiegers ook stoppen in de drie bergdorpen in het bovenste deel van het Oberinntal in Tirol, overal beleven ze gastronomische hoogtepunten. Alle restaurateurs zetten immers in op hoogwaardige en regionale producten waarmee ze plezier in ieders mond toveren. Deze zeven tips mag niemand missen.

Een ding weten de inwoners van Serfaus-Fiss-Ladis maar al te goed: eten is meer dan alleen voedsel opnemen. Eten is genieten. En genieten betekent voor de Tirolers leven in harmonie met de natuur. Geen wonder dus dat de verkoop van regionale landbouwproducten erg goed loopt. Dit wordt mogelijk gemaakt door de bijzondere samenwerking tussen boeren, kabelbaanbedrijven en gastronomische ondernemers in Serfaus-Fiss-Ladis. Kort uitgelegd: de boeren in de bergen stellen tijdens het winterseizoen hun weides deels ter beschikking als skipistes en ontvangen in ruil 15-20 procent meer voor hun granen, melk, kaas, yoghurt, eieren, noedels en vlees dan de gangbare marktprijs. De gastronomische hutten in het skigebied en de restaurants in de dorpen toveren de lokale producten dan op hun beurt om tot culinaire pareltjes.

Niet voor langslapers: bergontbijt bij de Hexenseehütte

Ongerepte bergen, eenzame sporen in de sneeuw en een uitgebreid bergontbijt – wie bij zonsopgang wilt genieten van een uniek bergpanorama, die neemt de *Masner Express* naar *Sunrise Hexensee*. De machtige pistenbully brengt de vroege vogels in ongeveer een uur tot middenin het skigebied op een hoogte van 2.580 meter. Net op tijd voor het grote zonsopgangspektakel uiteraard. Want als de eerste zonnestralen zich langzaam een weg over de bergtoppen banen, dan stralen duizenden kleine sneeuwkrystallen in het ochtendlicht. Het beste komt echter als laatste: de Hexenseehütte ruikt naar spek, kaas en vers gebak – daar eet iedereen gegarandeerd zijn buikje vol. En wie zijn ski's bij heeft, die kan nadien over de net geprepareerde pistes naar het dal skiën. Heerlijk gewoon!

Tussenstop om iets te eten en te drinken bij Leithe Wirt, ofwel: de edele kunst van het roken

De Leithe Wirt bevindt zich – 200 meter boven de daken van Serfaus – meteen naast het dalstation Königsleithebahn aan de rand van het bos. Het gezellige en rustieke bergrestaurant is bekend om zijn traditionele Tirolse keuken – vooral om zijn gerookte specialiteiten. Spek, osso collo, salami en dergelijke worden hier met veel liefde voor detail gekruid, gepekeld en in de Selchhütte voor het restaurant met beukenhoutsnippen en wilde jeneverbessen koud gerookt. Het is niet voor niets dat de gerookte lekkernijen gekend zijn als "Leithe's Beste".

Seealm Hög: Ontspan op het gastronomische zonneterras

Dankzij het open ontwerp en de grote ramen biedt de Seealm Hög een prachtig uitzicht op de Högsee en de bergen. En de menukaart? Die verrast met vegetarische en veganistische gerechten en visspecialiteiten. Op zachte winterdagen kan je weggroepen in een van de ligstoelen – en geniet je van drank en eten op het zonneterras.



Romantisch dineren boven de wolken: Sunset Dinner Masner

Wie houdt van eenzame berguitzichten in de schemering, maar 's ochtend niet uit de veren kan, die kan kiezen voor een *Sunset Dinner Masner* in het volledig glazen restaurant Monte Mare op een hoogte van 2.430 meter boven de zeespiegel. Niet-skiërs kunnen het bereiken met de *Masner Express*. Skiërs en snowboarders die het *Sunset Dinner Masner* hebben geboekt, kunnen in het Masner-gebied blijven en langer van de pistes genieten. Dat is echter nog niet alles. Of het nu sint-jacobsschelpen of tartaar van vlees is – fijnproevers zullen gegarandeerd enthousiast zijn. En als de zon dan eindelijk dieproud achter de bergtoppen verdwijnt en de laatste kruimel is verdwenen, dan komt de *Masner Express* opnieuw langs en brengt de gasten via een spannende afdaling door het skigebied naar het dal.

Zirbenhütte: de geur van hout, knetterende open haard, smakelijke Grauviehpfandl

Wie na de spannende afdaling *12er Sportiv* met een hartslag van 180 per minuut halt houdt bij het restaurant Zirbenhütte, die heeft maar een ding nodig: een beloning voor zichzelf! Op naar het grote zonneterras dus. Of misschien nog beter: naar een van de ouderwetse salons die zo heerlijk naar Zirben hout ruiken. Het is tijd om je energieniveau weer op te krikken, maar met kwaliteit alstublieft. Bij de chef van de hut, Philipp Kaschnig, komen er alleen hoogwaardige en regionale producten op tafel – zoals het mals en aromatisch vlees van het Tirolse "Grauvie" kalf. Het moge duidelijk zijn dat zijn Grauviepfandl tot ver buiten Serfaus-Fiss-Ladis bekend is.

Crystal Cube: middagpauze met champagne en kaviaar

De *Crystal Cube* is HET gastronomische adres voor alle fijnproevers in Serfaus-Fiss-Ladis. Alleen al de architectuur op 2.600 meter is een streling voor het oog: de kubus glanst futuristisch en reflecteert de ondergesneeuwde bergen. De *Crystal Cube* is exclusief gereserveerd voor elke boeking en biedt ruimte voor maximaal acht personen en een prachtig uitzicht rondom op de adembenemende bergen. Er wordt champagne, een selectie fingerfood, oesters en tartaar van *Fisser Grauvieh* gereserveerd. Of het nu een champagneontbijt, een luxueuze lunch of high tea is – een hemels genot in alle opzichten. Over hemels gesproken: wie dat wil kan er ook zijn ja-woord geven, aangezien de *Crystal Cube* niet enkel een exclusief bergrestaurant is, maar ook de hoogstgelegen burgerlijke stand van Europa.

Epiloog: de "Fisky Imperial" – de nieuwe Tirolse Single Malt Whisky

Afsluiten doen we met iets vloeibaars voor fijnproevers: meesterbrouwer Gerhard Maass uit Prutz, een dorpje gelegen in het bovenste gedeelte van het Inntal, distilleert uit de originele Fisser Imperial gerst, vers bronwater en turf uit de Piller Moor zijn *Fisky Imperial*. Fisser Imperial gerst is een bijna vergeten gewas dat opnieuw groeit op de hoogvlakte rondom Serfaus-Fiss-Ladis. De Tirolse single malt whisky smaakt wat rokerig, maar ook fruitig. En in ieder geval 100 procent lokaal. De eerste prijzen heeft hij ondertussen al binnengehaald...

Meer persinformatie en gratis beeldmateriaal kan je terugvinden op ons portaal voor pers op www.hansmannpr.de/presseportal en www.serfaus-fiss-ladis.at/nl/Pers.



Over Serfaus-Fiss-Ladis

Trouw aan het motto "Momenten die blijven!" staat de Tiroler vakantieregio Serfaus-Fiss-Ladis voor afwisseling en een 100% zorgeloze wintersportvakantie op topniveau. Het is een plek waar men zich goed voelt, waar alle gasten van een time-out genieten en zich vrij en zorgeloos kunnen ontspannen. Alleen, met twee of met het hele gezin. De bergen hebben in Serfaus-Fiss-Ladis immers niet enkel volwassenen iets te bieden, maar ook voor allerkleinsten. De drie historische bergdorpen liggen op een zonnig hoogplateau in het bovenste gedeelte van het Inntal in Tirol, omgeven door de karakteristieke bergtoppen van de Samnaun-berggroep en de Ötztaler Alpen. Op een hoogte tussen 1.200 en 2.828 meter boven de zeespiegel biedt de vakantieregio alle gasten de beste voorwaarden voor een veelzijdige wintersportvakantie als geen andere: Activiteiten voor wintersporters. Afwisseling voor het hele gezin. Avontuur voor actiehouders. Adembenemende vergezichten voor genietters. Buitengewone specialiteiten voor fijnproevers. Een vakantie die nog lang zal heugen! Meer informatie op www.serfaus-fiss-ladis.at/nl.

Voor meer informatie:

Vanessa Lindner
Hansmann PR
Lipowskystraße 15
80336 München, Duitsland
Tel.: +49(0)89/3605499-12
v.lindner@hansmannpr.de
www.hansmannpr.de

Alexandra Hangl
Toeristenburo Serfaus-Fiss-Ladis
Gänsackerweg 2
6534 Serfaus-Fiss-Ladis, Oostenrijk
Tel.: +43(0)5476/6239-72
a.hangl@serfaus-fiss-ladis.at
www.serfaus-fiss-ladis.at/nl

Vind ons op:       

#serfausfissladis #serfaus #fiss #ladis #weilwirsgeniessen #wearefamily #winterlove