

Hautevolee im Schnee

Skigäste suchen in den Bergen auch Gipfel der Genüsse. „Qualität statt Jagatee“ heißt die neue Devise der heimischen Hüttenwirte. **DIE BESTEN NOBELHÜTTEN** im Überblick.

VON MANFRED GRAM UND JULIA PALMAI



ICE Q, Sölden

LAGE Bergstation Gaislachkogel, 3.048 Meter Höhe. www.soelden.com/iceq

ÖFFNUNGSZEITEN Ab 27. 11. täglich 9-4 Uhr. Warme Mahlzeiten von 11.30-3 Uhr

ANGEBOT. Im Ice Q diniert man auf 3.048 Metern Höhe. Geboten wird Gourmetküche in einem futuristischen Hingucker aus Glas und Stahl. Zum Einsatz kam die Location bereits im letzten James-Bond-Streifen „Spectre“. Hier oben befinden sich der höchste Weinkeller Österreichs, ein Gourmetrestaurant und eine Lounge. Nebst ausgezeichnetem Wein aus der ganzen Welt wählt man aus einer Speisekarte mit Gaumenfreuden der Alpine Cuisine. So macht der Einkehrschwung Spaß.

TIROL



ADLER LOUNGE, Osttirol

LAGE Auf 2.621 Metern im Skigebiet Kals-Matrei (Großglockner Resort), erreichbar nur mit der Gondelbahn. www.adlerlounge.at

ÖFFNUNGSZEITEN Täglich von 9-16.30 Uhr

ANGEBOT Erbaut ist der Adlerhorst aus Holz, Beton und viel Glas: Letzteres gibt den Blick frei auf ein atemberaubendes Dreitausender-Panorama. Küchenchef Walter Hartwegler mischt Hüttenklassiker wie Schnitzel und Kaiserschmarren mit Curry, Carpaccio, Fondues oder Gourmetmenüs. Gereicht werden ausgesuchte Weine und lokale Edelbrände. Die Preise sind angesichts der Qualität sehr moderat. Wer eines der drei Zimmer (mit Infrarotkabine und WLAN) ergattert, wird auch abends und morgens verwöhnt.



WEDELHÜTTE, Hochzillertal

LAGE Kaltenbach, Station Marchkopf, 2.350 Meter Höhe. www.wedelhueette.at

ÖFFNUNGSZEITEN Bis Saisonende täglich 8.30-16 Uhr, Sommersaison (2. 7. bis 2. 10.) Do.-So. geöffnet

ANGEBOT Als Gast in der Wedelhütte genießt man den Ausblick auf die Zillertaler Bergwelt vom höchstgelegenen Wirtshaus Tirols. Hier verwöhnt man den Gast mit Premium-Produkten und Haute Cuisine. Chefkoch Christian Siegele zaubert Krautkräpfen, Hüttenmakkaroni mit Vulcano-Schinken und Kaiserschmarren deluxe mit Apfelmus, Zwetschenröster und Vanilleeis auf den Tisch. Nach Wunsch können Abendmenüs auch in der Premium Wedel Lounge oder im Weingewölbe des Hauses serviert werden.



TOP MOUNTAIN STAR, Ötztal

LAGE Obergurgl/Hochgurgl, Wurmkogel, 3.080 Meter Höhe. www.obergurgl.com/top-mountain-star

ÖFFNUNGSZEITEN Bis Saisonende täglich 9-16 Uhr

ANGEBOT Ein Juwel am Alpennordkamm ist die Mountain Top Bar, die sowohl als Gipfel-Bar als auch als Panoramaplattform fungiert. Die Brüder Alban und Attila Scheiber haben hier als zwei der Ersten vor gut zehn Jahren das Konzept einer neuartigen, modernen Berghütte umgesetzt. Architektur trifft auf schroffes Gebirge. Die umlaufende Terrasse bietet einen sensationellen 360-Grad-Rundblick. Die Bar, in der trotz höhenbedingter Zuschläge noch immer ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis vorherrscht, trumpft mit edlen Tropfen, regionalen und sorgfältig ausgewählten Schmankerln auf.



KRISTALLHÜTTE, Hochzillertal

LAGE Kaltenbach, Neue Bergstation, 2.147 Meter Höhe. www.kristallhueette.at

ÖFFNUNGSZEITEN Bis Saisonende täglich 8-24 Uhr

ANGEBOT Schon mehrfach wurde die Kristallhütte zur Hütte des Jahres ernannt. Mittlerweile ist das Almchalet mit dem spektakulären Glaskubus für den Wellness-Bereich Szenetreff, gemütliche Wirtsstube und Luxushotel in einem. Skigäste lassen sich schon morgens mit dem Bergfrühstück verwöhnen, gönnen sich eine Stärkung zwischen den Abfahrten. Hausgäste genießen Abendessen in Heurigenatmosphäre ab 17 Uhr oder ein Fünf-Gänge-Menü ab 19.30 Uhr. Beeindruckend sind die offene Show-Küche, 360-Grad-Panoramablick und Kaminfeuer mit Chill-out-Sound.

FOTOS: ERNST LORENZ/ANZENBERGER, BEGESTELLT (5)

VORARLBERG



BALMALP, Lech

LAGE Lech am Arlberg, 2.100 Meter Höhe

www.balmalp.at

LAGE Ab 11. 12. bis 24. 4. täglich 9-17 Uhr

ANGEBOT Die Balmalp punktet mit rustikaler Hüttenatmosphäre und untypischer Alpenkulinarik. Sie ist eine moderne Winterlounge mit Gourmet-Restaurant, Spa und Weinkeller im Felsengewölbe. Die Speisekarte bietet frische und leichte Küche, Nudelgerichte und Woks, genauso aber deftige Speisen wie Spareribs, Blutwurst mit Kraut oder Riesenpizzen für Familien. In Kombination mit dem Ausblick auf imposante Gipfel, bietet die moderne Alm den idealen Abschluss für einen anstrengenden Wintertag im Schnee.



FROZEN ICE BAR, Lech

LAGE Lech, Bergstation Schlegelkopfbahn, 1.800 Meter Höhe. www.skiarlb.org

ÖFFNUNGSZEITEN Täglich von 10 Uhr bis Sonnenuntergang geöffnet

ANGEBOT Die Frozen Ice Bar in Lech am Arlberg glänzt nicht nur durch ihr Design, täglich gibt's hier Partytime bis zum Sonnenuntergang. Bei exklusivem Champagner, frischen Austern, köstlichen Antipasti und Wodka gibt es coole Sounds und DJ-Live-Acts an der Schneebar oder in der Champagner-Lounge. Die Bar beeindruckt durch außergewöhnliches Design aus Eis und Swarovski-Kristallen und bietet dennoch Entspannung auf der Sonnenterrasse mit atemberaubendem Panoramablick aus 1.800 Metern Höhe.

Der Wintertourismus ist ein hartes Pflaster. Oder, besser: eine pickelharte Piste. Man braucht gewisse Alleinstellungsmerkmale gegenüber konkurrierenden Skigebieten, wenn es darum geht, Urlauber anzulocken oder zum Wiederkommen zu animieren.

Seit einigen Jahren greifen findige Touristiker, Hoteliers und Gastronomen dabei etwas tiefer in die Trickkiste und haben erkannt, dass besseres und exklusiveres Essen und Trinken auch besser und exklusiver Leib und Seele zusammenhalten, wenn man mit zwei Brettl'n im Schnee unterwegs ist. Gut geführte Bergrestaurants avancierten so zum Aushängeschild einzelner Regionen.

Quer durch die Alpen werden also alte Stadel, Tennen und Hütten in kleine Genuss-oasen im Schnee verwandelt. Hoch oben am Berg, wo es auf den ersten Blick niemand vermutet, finden sich plötzlich Weinkeller, in denen exquisite Tröpfchen lagern. Skigebiete müssen jetzt eben nicht nur mit erstklassigen Pistenverhältnissen überzeugen, auch Gaumenfreuden der besonderen Art sind gefragt. Kaviar statt Kaiserschmarren, Champagner statt Jagatee. Abseits gängiger Folklore-Klischees baut man architektonische Hingucker in die schroffe Gebirgslandschaft. Kühl mit Stahl und Glas oder etwas wärmer mit Holz, immer aber verwegene mit einem zarten Anflug von Futurismus.

GENUSS AM GIPFEL. Gutes Essen im Design-Ambiente hat die Berge erobert. „Man muss Gästen etwas bieten. Wichtig ist die Entwicklung weg vom Massen- hin zum Qualitätstourismus“, sagt Alban Scheiber. Der Unternehmer hat gemeinsam mit seinem Zwillingbruder Attila in den Öztaler Alpendörfern Hochgurgl und Untergurgl ein kleines, exklusives Winterimperium aufgebaut. 100.000 Gäste besuchen pro Saison das hochgelegene und schneesichere Pisten-Eldorado. Vor fast zehn Jahren ließ das Brüderpaar auf über 3.000 Meter Seehöhe am Hochgurgl eine alte Skihütte zur architektonisch auffälligen Aussichtsplattform Top Mountain Star umbauen, die seither als gut besuchte Gipfel-Bar mit 360 Grad Rundumblick Skifahrer anlockt.

Bei guten Snacks und feinen Tropfen. Es geht aber noch eine Spur ambitionierter. Vor wenigen Monaten eröffnete das Brüderpaar am Fuße der Timmelsjoch Hochalpenstraße auf 2.175 Meter Seehöhe den Top Mountain Crosspoint. Das fu- ▶

* VORARLBERG



MURMELI, Lech

LAGE Oberlech, 1.750 Meter Höhe.
www.murmeli.at

ÖFFNUNGSZEITEN Täglich 12-16 und 19.30-22 Uhr

ANGEBOT Im autofreien Oberlech mit direktem Zugang zu den Skiliften liegt das Murmeli. Gastro-Geheimtipp ist die Küche von Zwehaubenkoch Wolfgang Strauss keiner mehr, zu gut werden hier regionale Schmankerl zu Tisch gebracht und mit internationalen Spezialitäten kombiniert. Legendar ist auch der Weinkeller des Hauses. Als Skifahrer sollte man sich einen der heiß begehrten Terrassenplätze für die Mittagspause reservieren. Abends, wenn Vier-Gänge-Menüs aufgeföhren werden, geht ohne Reservierung gar nichts – denn das Restaurant fasst nur 42 Plätze.



SCHNEGGAREI, Lech

LAGE Tannberg, am Fuße des Schlegelkopfs, 1.500 Meter Höhe. www.schneggarei.at

ÖFFNUNGSZEITEN Täglich 12-1 Uhr

ANGEBOT Ob mittags oder abends beim Après-Ski vor offenem Kaminfeuer und zu DJ-Sounds – die Schneggarei ist eine hochbeliebte Anlaufstelle, wenn man nach gehobenen Gasthausklassikern in Topqualität sucht. Zudem werden auch Pizzen (außer montags) aus dem eigenen Holzofen (einzigartig in der Region) serviert. Grundsollide bedient man hier auch die Germknödel- und Kaiserschmarrenfraktion. Das Lokal wurde für seine Holzarchitektur ausgezeichnet und bereits mehrmals als „Modernste Skihütte Österreichs“ prämiert.

* SALZBURG



PANORAMA ALM, Saalbach

LAGE Kohlmais Skigebiet, 1650 Meter Höhe.
www.panorama-alm.at

ÖFFNUNGSZEITEN Juni bis Oktober und Dezember bis April täglich 9-17 Uhr

ANGEBOT Mit der Gondel leicht zu erreichen, n avancierte die Hütte zu einer Art Pistenlabal, die gekonnt zünftige Gaudi und hohe Ansprüche miteinander verbindet. Finden sich doch in unmittelbarer Nähe mit der Edelweiß Alm und der Schirmbar zwei Satelliten-Locations, die für Stimmung im Schnee sorgen. Auf der Panorama Alm selbst genießt man nebst großartiger Aussicht kulinarisch Bodenständiges wie hausgemachte Gänseleber, Rösti mit Lachs oder auch Linguine in Krustentiersauce.

► turistische Gebäude fungiert als Mautstelle und Liftstation und soll ab April 2016 Europas höchstgelegenes Motorradmuseum beherbergen. Selbstverständlich findet sich hier auch ein Restaurant.

Ein Bedienungsrestaurant, bei dem vor allem die Qualität der servierten Spezereien im Vordergrund steht. Pampige Spaghetti Bolognese, bröselige Schnitzel und angekohlte Berner Würstel mit fettigen Pommes als Sättigungsbeilage wird man hier vergeblich suchen. Ist in den Bergen das Selbstbedienungsrestaurant etwa gar am Rückzug? „Natürlich sind Selbstbedienungsrestaurants nach wie vor wichtig. Man will ja, dass es mittags schnell

geht und man nicht zu viel Zeit verliert. Aber Bedienungsrestaurants gewinnen an Bedeutung. Aber auch hier muss das Service rasch gehen. Wenn ein Faktor nicht passt, kommt der Gast nicht wieder, und der Markt ist stark besetzt“, erklärt Scheiber.

DER PARADIGMENWECHSEL. Das sieht auch Martha Schultz so. Gemeinsam mit ihren Brüdern Heinz und Georg leitet sie mit der Schultz-Gruppe Österreichs größten privaten Seilbahnbetreiber. Sechs Skigebiete in Tirol und Kärnten umfasst die Firmengruppe. Mit der Kristallhütte, der Adlerlounge und der We-

delhütte betreibt das Schultz-Trio zudem gleich drei der besten Skihütten im gesamten Alpenraum. „Das Skifahren und das Drumherum haben sich in den letzten Jahren geändert. Gäste wollen nicht mehr nur rauf auf den Berg und auf den Pisten Kilometer machen. Man sucht mitunter auch Ruhe, Aussicht und eben gutes Essen“, ortet die Unternehmerin einen Paradigmenwechsel im Schnee. Zum Vorteil für alle. „Die Topgastro beeinflusst natürlich auch andere Betreiber. Essen am Berg ist mittlerweile auch in Selbstbedienungsrestaurants mit hoher Qualität verbunden“, freut sich Martha Schultz. **T**

* INTERNATIONAL



CHEZ VRONY. Seit gut 100 Jahren ist die Hütte in Zermatt in Familienbesitz und ein über die Grenzen bekannter Ort zum Einkehren.

CHEZ VRONY, ZERMATT (CH). Eine Art Kulthütte mit großartigem Blick aufs Matterhorn. Seit Generationen werden hier die Rezepte für die Wurst und Käse weitergegeben. Fleisch kommt aus der streng biologischen Eigenproduktion von Tieren, die nur mit Alpengras geföhrt wurden. Legendar: der Vronyburger. Gault-

Millau war die Hütte 13 Punkte wert. www.chezvrony.ch
LA MARMITE, ST. MORITZ (CH). Trüffel, Kaviar und Champagner genießen gehört in diesem Spitzenrestaurant zum guten Ton. Reto Mathis serviert dekadente Genüsse wie getrüffeltes Rindercarpaccio oder Thunfisch mit Wasabi-Kartoffelpüree. Für kleinere

Budgets betreibt der Nobelgastro Hütten, in denen es eine Spur weniger exklusiv zugeht. www.mathisfood.ch
LA BOUITT, MANIGOD (F). Im Skigebiet Trois Vallées gibt es politisch unkorrekte französische Küche vom Feinsten: Froschschenkel, Kalbsbries, Gänseleber und Taube. Michelin dankte es

der Nobelhütte mit drei Sternen. www.la-bouitte.com/en
CLUB MORITZINO, ALTA BADIA (I). Hier wird auf 2.100 Metern Höhe Après-Ski mit Champagner begangen. Die Hütte ist der lukullische Hotspot in den Dolomiten. Zum Essen, das Chefkoch Marco Spinelli aufsicht, und auch zurück geht es mit der Pistenraupe. www.moritzino.it