

Medieninformation

08 | 03 | 2023

Genuss am Berg und auf der Piste

Wo Wärme und Köstlichkeiten locken, ist für Skifahrer:innen und Winterwander:innen leicht feststellbar. Wenn sich dezente Essensdüfte bemerkbar machen, liegt die nächste Skihütte oder das nächste Bergrestaurant ganz nah.

Nach lauter Musik als Orientierungsmerkmal muss man sich in Vorarlberg übrigens nicht umhören. Tagsüber wie auch zum Après-Ski bevorzugt man hierzulande vorwiegend leise Töne. Genuss und Sonne auf den Terrassen der Skihütten und Bergrestaurants lautet im März und April das Motto in Vorarlbergs Skigeieten.

Bodenständig & zeitgenössisch

Klassisches oder modernes Ambiente ist die Frage in den meisten Skigeieten. Neben urigen „Knusperhäuschen“ mit heimeligen Stuben, typischen Berggasthöfen und Hütten mit alpinem Flair können sich Skifahrer:innen und Winterwander:innen in überraschend modernen Bauten wärmen. Auch in den neu gebauten Einkehrstationen spielt das für Vorarlberg typische Holz die tragende Rolle. Einzig die Formgebung ist von klareren Linien geprägt, die Fenster sind größer, die Räume höher. Ob urig oder modern: Hier wie dort speist und trinkt man Bodenständiges aus der regionalen Küche wie auch Leichtes und Vegetarisches. Kässpätzle, deftige Suppen und Kaiserscharren stehen ebenso hoch im Kurs wie frische Salate und Gemüsegerichte.

Richtig urig

Draußen Holz, drinnen Holz und niedrige Räume: Schön gemütlich ist die Atmosphäre in den zumeist kleinen, traditionellen Skihütten. Einer dieser Klassiker steht in Lech Zürs am Arlberg direkt im Skigeiet, die 250 Jahre alte Rud-Alpe. Die Küche verwöhnt mit Brettljause, Suppen, Gröstl, Knödeln und Strudeln und trägt sogar eine Gault-Millau-Haube. Im Skigeiet Silvretta-Montafon ist das Valisera Hüsli ein beliebter Treffpunkt. Zu essen gibt's unter anderem Gerstensuppe, Montafoner Kessknöpfli und deftige Speckknödel. Herzlich-persönlich ist die Atmosphäre in der Sunnegg-Hütte im Skigeiet Damüls-Mellau im Bregenzerwald. Bekannt und beliebt ist die Hütte mit Terrasse für ihre frisch gekochten Speisen.

Behaglich modern

Wenn auf Vorarlbergs Bergen neue Hütten oder Restaurants gebaut werden, entstehen sie üblicherweise im Stil der zeitgenössischen Vorarlberg Holzarchitektur. Vor wenigen Jahren eröffnet hat im Skigeiet von Lech Zürs am Arlberg der „Wolf“. Den geradlinigen Holzbau hat der mehrfach ausgezeichnete Vorarlberger Architekt Bernardo Bader geplant. Das kulinarische Konzept setzt auf Gegensätze. Riebel und Linseneintopf gibt es ebenso wie Curry und Burger. Wenige Jahre jung ist auch „Tafel & Zunder“ bei der Bergstation der Ifenbahn im Kleinwalsertal. Gäste genießen hier Feines aus der regionalen Küche und einen fantastischen Ausblick.

Medieninformation der Vorarlberg Tourismus GmbH

Poststraße 11 | 6850 Dornbirn | Österreich

T +43.(0)5572.377033-0 | info@vorarlberg.travel | www.vorarlberg.travel

#visitvorarlberg



„Frööd“, nämlich Freude, macht ein Besuch im energieneutralen Bergrestaurant Frööd im Skigebiet von Brand. Im geräumigen Restaurant oder auf der schönen Terrasse speist man liebevoll Zubereitetes, vom Club-Sandwich bis zum Hirschragout. Mit viel Holz und großer Fensterfront präsentiert sich die S1-Lounge in Warth seit wenigen Jahren.

Weitere Empfehlungen für einen Einkehrschwung in modernen Bergrestaurants und Skihütten gibt es unter www.vorarlberg.travel/moderne-bergrestaurants

Informationen zu den traditionellen Skihütten zur herzerwärmenden Einkehr in Vorarlberg gibt es unter www.vorarlberg.travel/traditionelle-skihuetten

Alles zum Sonnenskifahren in Vorarlberg gibt es unter www.vorarlberg.travel/sonnenski