



Ski amadé ist mit 760 Pistenkilometern nicht nur der größte Skiverbund in Österreich, auch das kulinarische Angebot sucht seinesgleichen. 260 Hütten und Restaurants bieten mitten in den Skigeieten vom Speckbrot bis zum Forellenfilet oder Rinderbraten alles, was das Skifahrerherz begehrt. Dazu wird **Wein aus Österreich** empfohlen. Der höchste Bauernmarkt der Alpen geht in diesem Winter in seine dritte Saison, nicht mehr nur in den Hütten, sondern auch an Marktständen im Skigebiet. – Wein und Genuss im Skigebiet: Hat man in dieser Richtung schon mal was von bayerischen Skigeieten gehört?



Foto: Tollwood

● Die Münchner **Tollwood-Festivals** mit ihren Hunderttausenden von Besuchern sind ein guter Gradmesser dafür, was gerade angesagt ist bei den Gästen. Der Gastronomie-Preis von Tollwood und Hacker-Pschorr, der bereits zum 29. Mal vergeben wurde, ging beim Winter-Tollwood an die **Pizzahütte** (Kategorie Speisen) und an die **Druidenbar** (Kategorie Bar/Schänke). Ermittelt wurden die Gewinner im Rahmen einer mehrtägigen Befragung der Besucher nach verschiedenen Kriterien wie Service, Geschmack und Preis-/Leistungsverhältnis. Prosciutto, Spinaci oder die Spezialitäten des Tages – frisch zubereitet und aus dem Holzofen kamen die Pizzen der Pizzahütte. Mit der großen Auswahl,

dem frischen Belag und dem hauchdünnen Teig konnte dieser Stand die Besucher am meisten überzeugen. Auch Veganer kamen auf ihre Kosten mit einer Pizza ohne Käse und viel frischem Gemüse. Auf Platz Zwei folgte der Stand „**Langos**“, benannt nach der gleichnamigen ungarischen Spezialität. Bronze ging an das „**Glocknerhaus**“, in dem in einer großen gusseisernen Pfanne Kaiserschmarrn zubereitet wurde. Die Druidenbar, der Sieger im Bar-Ranking, ist den Comic-Helden Asterix und Obelix gewidmet, dementsprechend waren „Zaubertrank“ und „Wildsauemmel“ die Renner.



Eine möglichst hohe Auslastung ist für jedes Hotel wichtig. Die Fa. **Greenstorm** aus Tirol will mit einem innovativen Geschäftsmodell eine Win-Win-Situation für Hotels und deren Gäste schaffen. Im Gegenzug für Hotelgutscheine, die Greenstorm über eine Plattform verkauft und so zu einer höheren Auslastung beiträgt, statet das Unternehmen Hotels mit E-Bikes und E-Cars (kostenlose E-Tankstelle inklusive) für die ganze Saison aus. Davon haben die Gäste einen echten Mehrwert an ihrem Urlaubsort. Die Gutscheine, die Greenstorm erhält, werden über www.we-are-travel.at an den Urlauber gebracht und so bekommt ein Hotel jene Zimmer, die ursprünglich leer geblieben wären, doch noch voll. „Dabei können Hoteliers immer selbst entscheiden, ob sie gerade Platz für einen unserer Kunden haben und bleiben dadurch vollkommen flexibel“, betont Geschäftsführer Richard Hirschhuber (s. Foto). „Zudem reduziert sich für Hotels die Abhängigkeit von Buchungsplattformen.“ Dem Tiroler Unternehmen ist es nach eigenen Angaben binnen kürzester Zeit gelungen, sich international zu etablieren. Derzeit werden 3.600 E-Bikes und 60 Tesla E-Cars an 500 Partnerhotels in Deutschland, Österreich, der Schweiz und auf Mallorca vermietet. Im



Foto: Greenstorm

Rahmen eines Crowdfunding-Projekts auf der Plattform CONDA wurden bisher über 500.000 Euro in das Unternehmen investiert. Weitere Infos: <https://shop.greenstorm.eu>

● Neues Jahr, neuer Küchenchef: In **Hochreiter's Steirer am Markt** kocht jetzt **Werner Kopainigg**. Der 49-jährige Innsbrucker kehrt nach 1,5-jähriger Pause als Küchenchef zurück in gewohnte Gefilde. Mitten auf dem traditionsreichen Münchner Viktualienmarkt trifft damit bayerische Gemütlichkeit auf alpenländische Schmankerl. Tafelspitz, Wiener Schnitzel, Kaiserschmarrn – bei Hochreiter's Steirer am Markt lassen sich kulinarische Besonderheiten aus Bayern und Österreich entdecken. Beim Ambiente überrascht der Mix aus modernen und traditionellen Gestaltungselementen. „Der Stammtisch trifft sich an einem Hochtisch, gebaut aus einer alten Hobelbank“, erzählt Gastronom **Werner Hochreiter**. Spannender Kontrast und Eye-Catcher im Gastraum ist die in rotem Corain ausgeführte Schank-Theke.



Foto: Hochreiter



ErlebnisGaren live mit FlexiCombi und FlexiChef



INTERGASTRA
3.-7.2.2018 | Messe Stuttgart
Halle 3, Stand C51



Jetzt zum Workshop anmelden!

Termine: am 28.02. und 21.03.2018
im **Hotel-Kompetenz-Zentrum Oberschleißheim**.
Info und Anmeldung unter: seminare@mkn.de