

# Köstliches mit Sternen

**GOURMET-PISTEN** Abfahrten mit Gaumenkitzel: Fünf Tipps für Pistenreviere, in denen Skifahrer so richtig schlemmen können.

Von Simone F. Lucas

Skifahren allein genügt vielen Wintersportlern nicht mehr. Es muss noch mehr geben. Zum Beispiel Gourmet-Pisten, an denen man zwischen den Abfahrten genussvoll schlemmen kann. Wir stellen fünf Top-Revier für Feinschmecker vor.

**Val d'Isère, Frankreich**

Essen wie Gott in Frankreich, das konnte man in den französischen Skortern eher vergessen. Wie die Appartements aus der Retorte waren die Restaurants an der Piste austauschbar. Jetzt haben auch die französischen Wintersportorte den Charme von Gourmet-Angeboten für Wintersportler entdeckt. Allen voran Val d'Isère. „Pistes gourmandes – la cuisine pure“ ist der Titel einer Veranstaltungsreihe, die vom 19. bis 26. März „Kochkunst“ an der Piste zelebriert. In dieser Zeit gibt es täglich Kochkurse für Erwachsene und Kinder sowie Kochshows auf der Bühne im Altendorf. Beim Wettkochen um den goldenen Kochlöffel sind Frauen gefragt, Profis und Laienköchinnen. In der Jury sitzen Sterneköche aus ganz Frankreich. Die Gäste können sich bei Kostproben von der Schmackhaftigkeit der regionalen Produkte überzeugen.

Informationen: Das Angebot für Feinschmecker vom 19. bis 26. März umfasst sieben Übernachtungen in einer Ferienwohnung, den Sechs-Tage-Espace-Killy-Skipass und den Eintritt zum neuen Sportzentrum und kostet ab 293 Euro pro Person.

[www.valdisere.com](http://www.valdisere.com)

**St. Moritz, Schweiz**

„Culinary Stars and Icons“ ist das Motto, wenn vom 31. Januar bis 4. Februar beim St. Moritz Gour-

met Festival wieder ein kulinarisches Feuerwerk gezündet wird. Sterneköche und Ikonen der internationalen Spitzengastronomie aus Italien, Deutschland, Österreich, Frankreich, Dänemark und der Schweiz reisen dazu an. Neben erstklassigen Häusern wie dem Kronenhof in Pontresina und der Chesa Guardalej in Champfer sind innovative Restaurants und Locations dabei wie das Berghotel Muottas Muragl, wo der Küchenchef zum Sonnenuntergang ein köstliches „Mountain Dinner“ zaubert. Mittags verwöhnt Reto Mathis seine gut betuchten Gäste auf der Corviglia in 2486 Metern Höhe mit „Contemporary Alpine Cuisine“. Unersättliche Schlemmermäuler treffen sich am Nachmittag im Badrutt's Palace zu Chocolate Cult, einer süßen Reise durch die Welt der Schokolade. Dunkler Anzug und Krawatte heißt es bei der Gourmet-Safari am Abend – und das in einem Skort. Übertroffen wird das Ganze nur noch durch das Great Valser Gourmet Finale, wozu die Anzug-Träger und ihre Damen im kleinen Schwarzen mit der Bergbahn auf die Corviglia schweben, um dem Himmel ganz nah zu feiern – bei einem Sterne-Menü und viel Musik und Tanz.

Informationen: Das Gourmet Festival-Package kostet für drei Tage inklusive Übernachtung mit Frühstück und zwei Gourmet-Dinner im Fünf-Sterne-Hotel 1655 Franken pro Person, im Vier-Sterne-Hotel 1190 Franken.

[www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch)

**Seiser Alm, Italien**

Im Ski-Karussell von Dolomiti Superski ist der Einkehrschwung für Schlemmer schon lange Tradition. Die Hütten am Pistenrand verwöhnen die sportlichen Gäste mit einer Küche, die das Beste aus zwei Ländern kombiniert: Oster-



Na, dann Prost! Eiskühler Champagner auf der Spitze eines Berges, anschließend ein köstliches Menü. Und den Ausblick gib't gratis.

Foto: srt

reichische Üppigkeit gepaart mit italienischer Leichtigkeit. Die Gostner Schwaige auf der Seiser Alm ist zwar winzig, aber was Franz Mulser in seiner Drei-Quadratmeter-Küche zaubert, ist ganz große Klasse. Seine Schmankelel wurzeln in der Tradition der Südtiroler Berge, werden aber durch erstklassige Zutaten geadelt. Mulsers alpine und innovative Kochkunst hat sich inzwischen weit herum gesprochen.

Zum Degustationsmenü am Abend muss man sich anmelden. Schließlich können in der kleinen Hütte gerade mal 25 Feinschmecker Platz nehmen. Heusuppe mit Trüffel, mit Waldhonig glasierte Wachtel oder einheimischen Hirschen kocht der Franz nur auf Vorbestellung. Mittags, wenn hungrige Skifahrer oder Snowboarder in das Schlemmerreich einfallen, kann es schon mal eng werden. Aber der hausgemachte Graukas, der echte Südtiroler Speck oder das Rindswangerl in Lagrein-Sauce auf Kräuterpolenta lohnen auch längere Wartezeiten.

Informationen: Gostner Schwaige, Seiser Alm, An der Abfahrt Steger Dellai, während der

Saison tagsüber geöffnet, abends nur mit Vorbestellung, Telefon 0039/034/836 8154.

**St. Anton, Österreich**

Mit einem Superlativ wartet St. Anton am Arlberg auf. Mitten im Schneeparadies zwischen Saum- und Kuchenspitze, Parseier und Valluga steht Europas höchst gelegenes Gourmet-Restaurant. In der Verwallstube auf 2185 Metern Höhe an der Bergstation der Galzigbahn ist der Einkehrschwung mit Bouillabaisse oder Loup de Mer im wahrsten Sinn ein Hochgenuss. Österreichs höchst gelegenes Zwei-Hauben-Restaurant ist keine Hütte im klassischen Sinn, sondern eine gastliche Stätte, wie man sie von den amerikanischen Skigebieten her kennt – mit stilvoll gedeckten Tischen. Hier sitzen die Gäste in voller Skimontur, genießen edle Weine und die exquisite Küche. Vladimir Putin speiste schon hier, Gerhard Schröder und sein österreichischer Kollege Wolfgang Schüssel, Sportler, Sänger und Schauspieler. Weil die Verwallstube bis auf den Freitag nur mittags geöffnet hat (von 11

bis 15.30 Uhr) fahren die meisten Gäste vormittags ausgiebig Ski.

Denn nach einem der köstlichen Menüs noch dazu in Begleitung passender Weine wird das Skifahren zur Nebensache. Am Donnerstag, wenn es von 19 bis 24 Uhr heißt „Schweben Sie auf Wolken durch den Abend – Gondelfahrt bei Nacht“, erwartet die Gäste der Verwallstube ein romantischer Abend mit feinem Dinner samt Feuerwerk und Piano-Spieler.

Informationen: Galzig-Verwallstube, Bergstation Galzigbahn, 6580 St. Anton am Arlberg, Telefon 0043/5446/235 2501.

**Bad Hindelang, Deutschland**

Der kleine Allgäuer Wintersportort wirbt mit der „weithin gemütlichsten Alpin-Ski-Abfahrt“. Zweieinhalb Kilometer ist sie lang, diese entschleunigte Piste, die an der Bergstation Wiedhagliff beginnt. Auf 300 Höhenmetern säumen einladende Hütten und Gasthäuser die Route der Langsamkeit. Das beginnt schon mit der Wiedhagalpe unter dem Iseler (1876 Meter), wo man bis 17 Uhr

bei einer deftigen Allgäuer Brotzeit verhocken kann. Etwa 200 Meter tiefer kredenzt Wirtin Ulrike Götzfried in der Gundalpe neben Käs- und Krautspatzen auch hausgemachte Torten. Wer da noch an der aussichtsreichen Sonnenterrasse vorbeikommt, ohne einzukehren, auf den warten mit dem Hochpasshaus, dem „Schönblick“ und dem Mattlihaus gleich drei Lokaltitäten, die mit deftigen Fleischspießen und Schweinshaxen zu einer kalorienreichen Einkehr verführen.

Die vielen Kalorien kann man auf den gerade mal 50 Höhenmetern bis hinunter zum „Alten Senn“ wohl kaum abtrainieren. Aber die urige Käseküche sollte man sich trotzdem nicht entgehen lassen. Es muss ja nicht gleich ein üppiges Fondue sein, ein Käsebrötchen tut's auch.

Informationen: Vom 9. Januar bis 2. Februar bietet der Alte Senn Ski-Erlebniswochen: Sieben Tage Vollpension mit Teilnahme am Essens-Wochenprogramm, fünf Tage Skispaß, Snowbike-Workshop ab 499 Euro pro Person.

[www.hindelang.net](http://www.hindelang.net)