**Zo smaakt een wintervakantie**

***Serfaus-Fiss-Ladis zet in op kwaliteit! Het Tiroolse wintersportgebied heeft zich op deze manier stevig geplaatst in de top 10 van ’s werelds beste skigebieden. Er zijn dan ook maar liefst 68 moderne liften, 214 kilometer perfect aangelegde pistes en de kleinste, hoogstgelegen en op luchtkussens zwevende metro ter wereld, en dat is enkel nog maar de omkadering. Cruciaal voor de totaalbeleving in Serfaus-Fiss-Ladis is de mentaliteit – de passie om gasten op alle vlakken gelukkig te maken. Dit betekent natuurlijk ook dat de skivakantie letterlijk smaakt. Vijf perfecte voorbeelden.***

“Eten is meer dan alleen het opeten van voedsel. Eten betekent ook je verantwoordelijkheid nemen voor de gebruikte producten en alle mensen die hieraan meewerken.” Dit zegt iemand die het kan weten: Michael Pregenzer, chef in zijn 4\* hotel Gebhard in Fiss en door de Falstaff Restaurantguide in 2019 bekroond met 88 punten en 2 vorken. De chef van het huis bereidt verse, lichte en creatieve gerechten. Traditionele Tiroolse gerechten krijgen een moderne toets – eenvoudig maar subliem. Net als Pregenzer richten steeds meer restaurants in Serfaus-Fiss-Ladis zich op gezonde en lokale lekkernijen.

**Bio ontmoet regionaal: In Serfaus-Fiss-Ladis wordt alleen het beste geserveerd**

In de Tiroolse wintersportregio loopt de regionale verkoop van landbouwproducten erg goed. 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.

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

Wie na de spannende afdaling “Zwölfer-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 Kaschutnig, komen er alleen hoogwaardige en regionale producten op tafel – zoals het mals en aromatisch vlees van het Tiroolse “Grauvie” kalf. Het moge duidelijk zijn dat zijn Grauviepfandl tot ver buiten Serfaus-Fiss-Ladis bekend is.

**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 Tiroolse 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 beukenhoutsnippers en wilde jeneverbessen koud gerookt. Het is niet voor niets dat de gerookte lekkernijen gekend zijn als “Leithe’s Beste”.

**Seealm Hög: van de “Familien-Coaster-Schneisenfeger” meteen naar het gastronomische zonneterras**

De kortste weg naar heerlijke smaken: Seealm Hög bevindt zich meteen naast het einde van de “Familien-Coaster-Schneisenfeger”. Door een open ontwerp en grote ramen heb je er een geweldig uitzicht op het meer en de bergen. En de menukaart? Die verrast met vegetarische en veganistische gerechten en visspecialiteiten. Op zachte winterdagen kan je wegkruipen in een van de ligstoelen – en geniet je van drank en eten op het zonneterras.

**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 2.588 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 sneeuwkristallen 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!

**Epiloog: de “Fissky Imperial” – de nieuwe Tiroolse 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 sinds kort uit de originele Fisser Imperial gerst, vers bronwater en turf uit de Piller Moor zijn “Fissky Imperial”. Fisser Imperial gerst is een bijna vergeten gewas dat sinds kort opnieuw groeit op de hoogvlakte rondom Serfaus-Fiss-Ladis. De nieuwe Tiroolse single malt whisky smaakt wat rokerig, maar ook fruitig. En in ieder geval 100 procent lokaal. De eerste prijs heeft hij ondertussen al binnengehaald...

Meer persinformatie en gratis beeldmateriaal kan je terugvinden op ons portaal voor pers op [www.hansmannpr.de/presseportal](http://www.hansmannpr.de/presseportal/press/Frontend/department/tourismus/) en [www.serfaus-fiss-ladis.at/nl/Pers](https://www.serfaus-fiss-ladis.at/nl/Pers).

**Over Serfaus-Fiss-Ladis**

Omgeven door de bergtoppen van de Samnaungroep en de Ötztaler Alpen, is Serfaus-Fiss-Ladis een vakantiebestemming die als geen ander de levensstijl van een wintervakantie uitstraalt. De drie oorspronkelijke bergdorpen Serfaus, Fiss en Ladis liggen op een zonnige hoogvlakte boven het Oberinntal in Tirol. Ze bieden sneeuwpret op een hoogte van 1.200 tot 2.828 meter met sneeuwzekerheid gedurende de ganse winter. Maar dat is nog niet alles: meer dan 20 jaar geleden beslisten de twee skigebieden Serfaus en Fiss-Ladis om zich te verenigen. Hierdoor werd het skigebied niet enkel groter en gebruiksvriendelijker, maar werd een wintervakantie er ook veelzijdiger dan waar dan ook: Meer voor de familie. Meer voor genieters. Meer voor actiehelden. Meer voor fijnproevers. Gegarandeerd meer wintervakantie. Net zo zorgeloos als anders, maar veiliger dan ooit! Meer informatie kan je vinden op www.serfaus-fiss-ladis.at/nl.

**Voor meer informatie:**

Vanessa Lindner Alexandra Hangl

Hansmann PR Serfaus-Fiss-Ladis Tourist Board

Lipowskystraße 15 Gänsackerweg 2

80336 München, Duitsland 6534 Serfaus-Fiss-Ladis, Oostenrijk

Tel.: +49(0)89/360549912 Tel.: +43(0)5476/623972

[v.lindner@hansmannpr.de](mailto:v.lindner@hansmannpr.de) a.hangl@serfaus-fiss-ladis.at

www.hansmannpr.de www.serfaus-fiss-ladis.at/nl

Vind ons op: [cid:image007.jpg@01D298C0.827C6960](NULL) [Bildergebnis für logo instagram](NULL) [cid:image009.jpg@01D298C0.827C6960](NULL) [cid:image011.jpg@01D298C0.827C6960](NULL)

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